кулинарные фантазии

Сами варим ПИВО ПЕННОЕ, КВАС, готовим ЧАЙНЫЙ ГРИБ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

С каждым годом количество натуральных продуктов на прилавках наших магазинов становится все меньше и меньше. Это относится не только к различным сладостям, копченостям, хлебу, овощам, фруктам, но и к таким напиткам, как пиво и квас. Производители добавляют в них различные консерванты, позволяющие продлить срок их годности, но при этом значительно ухудшающие их вкус и качество.

Чтобы иметь возможность наслаждаться натуральным вкусом пива и кваса и пить их только с пользой для здоровья, можно самому научиться варить эти напитки. Об этом подробно написано в данной книге. Также на ее страницах вы найдете рекомендации по приготовлению полезнейшего настоя чайного гриба и рецепты различных средств на его основе.

- Денис Рашидович Галимов
  - Введение
  - Все о пиве
    - История пива
    - Химический состав пива
    - Типы пива
      -
      - Безалкогольное пиво
    - Крепость пива
    - Пиво и здоровье
    - Пивные атрибуты
      - Кружки, стаканы и подставки
      - Из истории пивных бутылок
    - Технология производства пива
      - Сырье
      - Технологические процессы пивоварения
        - Осаждение
        - Варка
        - Очищение
        - Сцеживание пива
        - Заквашивание и брожение
        - Фильтрация пива
      - Домашнее пивоварение
        - Необходимый инвентарь
        - Рецепты приготовления домашнего пива
          -

- Пиво столовое (вариант 1)
- Пиво столовое (вариант 2)
- Пиво темное (вариант 1)
- Пиво темное (вариант 2)
- Пиво по-киевски
- Пиво по-русски (вариант 1)
- Пиво по-русски (вариант 2)
- Пиво оранжевое
- Пиво хмельное
- Пиво сливовое
- Пиво гречневое
- Пиво бюджетное
- Пиво можжевеловое
- Пиво морковное
- Пиво имбирное
- Пиво сладкое
- Пиво миндальное
- Пиво виленское
- Пиво барское
- Пиво запорожское
- Пиво мошногорское
- Пиво на скорую руку

- Рецепты приготовления различных закусок к пиву
  - Сосиски, запеченные с беконом
  - Спиральки из сыра
  - Багет с чесноком и зеленью
  - Кубики сыра с корейкой
  - Сухарики соленые
  - Сухарики чесночные
  - Гренки с огоньком
  - Гренки раковые к пиву
  - Хворост из картофеля
  - Яйца фаршированные
  - «Грибочки» из яиц и помидоров
  - Экспресс-закуска
  - Закуска из мойвы
  - Закуска из сыра
  - Сладкий перец фаршированный
  - Сладкий перец, фаршированный яйцами и сыром
  - Помидоры с сыром

- Помидоры с моцареллой
- Помидоры фаршированные
- Морковь с мясом
- Галантин из курицы
- Шарики из ветчины
- Бублики фаршированные
- Крылышки куриные к пиву
- Крылышки куриные с соусом
- Крылышки куриные в кляре
- Крылышки куриные пикантные
- Крылышки куриные медовые
- Крылышки куриные пряные
- Шейки куриные запеченные
- Баклажаны пикантные
- Креветки к пиву
- Рулетики из кабачков с сельдью
- Рулетики из семги
- Рулетики из ветчины с сыром
- Свинина острая
- Овощи под сырной шапкой
- Шампиньоны фаршированные
- Бургер с семгой

○ Квас
- Из истории кваса
- Состав и свойства кваса
  -
  - О пользе кваса
- Приготовление кваса в домашних условиях
  -
  - Рецепты домашнего кваса
    - Квас домашний классический (вариант 1)
    - Квас домашний классический (вариант 2)
    - Квас по-московски
    - Квас по-литовски
    - Квас белый
    - Квас белый по-старинному рецепту
    - Квас белый для окрошки (вариант 1)
    - Квас белый для окрошки (вариант 2)
    - Квас для окрошки из ржаного хлеба
    - Квас для окрошки из пшеничного хлеба

- Квас кислый (вариант 1)
- Квас кислый (вариант 2)
- Квас хлебный
- Квас хлебный с настоем черной смородины
- Квас столовый (вариант 1)
- Квас столовый (вариант 2)
- Квас суточный из ржаных корок
- Квас пшеничный
- Квас с хреном
- Квас сухарный
- Квас сухарный с лесной душицей
- Квас сухарный с мятой
- Квас сухарный с апельсиновым соком
- Квас сухарный с изюмом
- Квас сухарный по-польски
- Квас сухарный медовый
- Квас сухарный кислый
- Квас татарский(вариант 1)
- Квас татарский (вариант 2)
- Квас густой с изюмом (вариант 1)
- Квас густой с изюмом (вариант 2)
- Квас низкокалорийный
- Квас из пшеничных отрубей с лимонным соком
- Квас из овсяной муки
- Квас из овсяных хлопьев
- Квас из ржаной муки (вариант 1)
- Квас из ржаной муки (вариант 2)
- Квас из капусты
- Квас из капустного рассола
- Квас из свеклы (вариант 1)
- Квас из свеклы (вариант 2)
- Квас из свеклы (вариант 3)
- Квас из свеклы (вариант 4)
- Квас из свеклы для заправки щей
- Квас из моркови(вариант 1)
- Квас из моркови(вариант 2)
- Квас из корней ревеня
- Квас из абрикосов
- Квас из яблок
- Квас из яблок с медом
- Квас из лесных яблок и груш
- Квас из груш (вариант 1)

- Квас из груш (вариант 2)
- Квас апельсиновый
- Квас барбарисовый
- Квас лимонно-медовый
- Квас кизиловый
- Квас с черносливом
- Квас с соком киви
- Квас из смеси фруктовых соков
- Квас из сока мушмулы
- Квас из слив
- Квас из калины
- Квас из брусники
- Квас из голубики
- Квас из терна
- Квас из земляники
- Квас из ежевики
- Квас из крыжовника (вариант 1)
- Квас из крыжовника (вариант 2)
- Квас из клюквы на сухарном настое
- Квас из малины (вариант 1)
- Квас из малины (вариант 2)
- Квас смородиновый
- Квас из красной смородины
- Квас из красной смородины с лепестками роз
- Квас из черной смородины
- Квас из облепихи
- Квас хмельной
- Квас с аиром
- Квас с медом и мятой
- Квас с чабрецом

○ Чайный гриб
- Что такое чайный гриб
- О полезных свойствах чайного гриба
- Правила приготовления и употребления напитка на основе чайного гриба
  -
  - Рекомендации по употреблению настоя чайного гриба и рецепты его приготовления
    -
    - Оздоровительные средства для приема внутрь
      - Настой для полоскания горла

(вариант 1)
        - Настой для полоскания горла (вариант 2)
        - Настой общеукрепляющий
        - Напиток лечебный из чайного гриба с молоком
        - Напиток для улучшения состояния кожи рук
    - Маски для всех типов кожи лица
        - Маска творожная с медом
        - Маска из листьев крапивы с настоем чайного гриба
        - Маска из помидоров с оливковым маслом
        - Маска сметанная с маслом ши
        - Маска из лекарственных трав с растительным маслом
        - Маска сливочная с творогом
        - Маска молочная с маслом ги и настоем чайного гриба
        - Маска из глины с огуречным соком
    - Лосьоны для лица
        - Лосьон для всех типов кожи
        - Лосьон для жирной кожи
        - Лосьон для проблемной кожи
        - Лосьон из чайного гриба с настоем ромашки аптечной
    - Средства для очищения кожи тела
        - Крем из растительных компонентов с касторовым маслом
        - Маска белковая с оливковым маслом
        - Маска из лекарственных трав с молоком
    - Средства для питания кожи тела
        - Маска картофельная с медом
        - Маска из лекарственных трав с маслами
        - Маска огуречная с молоком и соком чистотела
    - Средства для устранения целлюлита
        - Обертывание с ментоловым

маслом
    - Маска грязевая с настоем чайного гриба
- Средства для очищения кожи рук
    - Маска огуречная с овсяными хлопьями
    - Маска картофельная с молоком и лимонным соком
- Средства для увлажнения кожи рук
    - Маска яичная с миндальным маслом
    - Маска медовая с лимонным соком и настоем чайного гриба
    - Маска медовая с морской солью
    - Маска ланолиновая с настоем чайного гриба
    - Маска укропная с толокном
    - Маска из воска с медом и оливковым маслом
    - Маска апельсиновая с настоем чайного гриба
    - Маска из лекарственных трав со сливочным маслом
    - Маска из оливкового масла с лимонным соком
    - Маска из репчатого лука с настоем чайного гриба
- Средства для укрепления и роста ногтей
    - Маска из масла календулы с яичным желтком
    - Маска солевая с лимонным соком и яичным желтком
    - Маска из молотого острого перца с оливковым маслом
- Средства для нормальных волос
    - Маска медовая с настоем чайного гриба
    - Маска из петрушки с клюквой
    - Маска из красного вина с рисовым маслом
    - Маска из облепихового масла с медом и глиной

- Средства для жирных волос
  - Маска апельсиновая с крахмалом
  - Маска из черного хлеба с настоем чайного гриба
- Средства для сухих волос
  - Маска ланолиновая с отваром цветков ромашки
  - Маска из помидоров с крахмалом
  - Маска из корней лопуха с миндальным маслом
  - Маска из ржаного хлеба с касторовым маслом
  - Маска ланолиновая с глицерином и кокосовым маслом
  - Маска с медом и льняным маслом
- Средства для кожи ног
  - Ванночка для ног с медом и настоем ромашки аптечной
  - Ванночка с иловой грязью и морской солью
  - Ванночка с лекарственными травами и поваренной солью.
  - Обертывание с глиной и настоем чайного гриба
  - Обертывание для ног с хвойным маслом и кефиром
  - Обертывание с глиной и простоквашей
  - Компресс с оливковым маслом и настоем чайного гриба
  - Компресс с малиной
  - Маска из яиц, меда и клубничного сока
  - Маска из лимонного сока с растительным маслом
  - Маска из земляники с яичными желтками
  - Маска из крахмала с овощными соками
  - Маска из буры с настоем

чайного гриба
- Маска картофельная с алоэ
- Маска из масел апельсина и лимона с настоем чайного гриба
- Маска из сапропелевой грязи с настоем чайного гриба

- Очищение организма
  - Настой корней валерианы лекарственной
  - Настой лекарственных растений
  - Настой ягод земляники лесной
  - Сбор № 1
  - Сбор № 2
  - Состав для ванн № 1
  - Состав для ванн № 2
  - Состав для ванн № 3
  - Состав для ванн № 4
  - Состав для ванн № 5
  - Состав для ванн № 6
  - Состав для ванн № 7
  - Состав для ванн № 8
  - Состав для ванн № 9
  - Состав для ванн № 10
  - Состав для ванн № 11
  - Состав для ванн № 12
  - Состав для ванн № 13
  - Состав для ванн № 14
  - Состав для ванн № 15
  - Состав для ванн № 16
  - Состав для ванн № 17
  - Состав для ванн № 18
  - Состав для ванн № 19
  - Состав для ванн № 20
  - Состав для ванн № 21
  - Состав для обертываний № 1
  - Отвар травы дрока красильного
  - Настойка перегородок грецкого ореха
  - Смесь медово-лимонная
- Применение настоя чайного гриба в кулинарии
  -

- Индейка под соусом
- Салат «Витаминный»
- Салат «Оригинальный»
- Соус для мяса
- Соус для мяса и овощей

- Приложение
  - Различные показатели пива
    -
    - Плотность домашнего пива и потенциальное содержание в нем алкоголя
    - Содержание фенольных соединений в пиве
    - Органолептические показатели качества пива
    - Период полного выведения алкоголя из организма
    - Физико-химические показатели светлого пива
    - Физико-химические показатели полутемного и темного пива
  - Светлое пиво
  - Темное пиво
  - Дизайн для кружки
  - Пиво из дубовой бочки
  - Креветки с петрушкой
  - Хлебный квас
  - Темный квас
  - Настой чайного гриба

Денис Рашидович Галимов
Сами варим пиво пенное, квас, готовим чайный гриб

Введение

В данной книге рассмотрены три, на первый взгляд, совершенно не связанные между собой напитка — пиво, квас и настой чайного гриба. Мы объединили их по наличию у каждого полезных свойств, знание и использование которых позволит улучшить свое самочувствие при различных заболеваниях.

В нашей стране за последнее десятилетие стало особенно популярным пиво, что свойственно в большей степени западной культуре питья в противовес русской водке. Поэтому представляются интересными история этого пенного напитка, технология его изготовления, разновидности, сорта и др. Об этом подробно рассказано в рамках раздела, посвященного пиву. В частности, речь в нем идет и о полезных свойствах этого напитка, и о том, какие существуют правила подачи его к столу.

В книге также содержатся рецепты приготовления пива в домашних условиях, а также даны типы закусок, идеально подходящих к нему.

Популярным напитком на Руси традиционно является квас, который по праву признан лучшим неалкогольным питьем. Он хорошо утоляет жажду и тонизирует. Интерес вызывает тот факт, что квас стал популярен не только в России, но и далеко за ее пределами: в Японии, Франции, Германии и других странах мира. Несведущие в этом вопросе иностранцы, попробовав его впервые, зачастую называют «кислым пивом», отмечая тем самым некоторое сходство с пенным напитком.

Солодовый экстракт в составе кваса благодаря содержанию в нем витаминов С и группы В великолепно стимулирует рост и развитие организма, а также улучшает работу мышц, что взяли на заметку многие спортсмены. В связи с этим данный напиток включают также в меню тех, кто следит за своим весом. В свое время Д. И. Менделеев писал о том, что организованное в те времена общество по охране здоровья взяло на себя производство кваса и что практически все почитатели этого напитка, к которым принадлежал и он сам, данному факту были очень рады.

На страницах этой книги рассказывается о чайном грибе и настое из него. Его еще называют японским грибом, морским квасом, чайной медузой и медузомицетом. Большинство ученых и исследователей из разных стран мира уже доказали положительное влияние этого напитка на организм в целом. Содержащиеся в нем вещества помогают в борьбе с такими заболеваниями, как воспаление слизистой оболочки кишечника,

желудка и двенадцатиперстной кишки, язва желудка и т. д. Надо сказать, что многочисленные научные исследования терапевтических свойств настоя чайного гриба осуществляются с 1913 г. В ходе их были засвидетельствованы данные народной медицины о лечебном действии этого напитка при атеросклерозе, головных болях и заболеваниях желудочно-кишечного тракта.

Чайный гриб, который на протяжении не одного столетия применяется в качестве лечебного средства, поможет вам преодолеть различные недуги и вместе с тем укрепить здоровье, нормализовать обменные процессы в организме и повысить его иммунную защиту. В книге подробно рассказано о происхождении и истории этого живительного гриба, его применении и способах приготовления в домашних условиях. Также дан перечень заболеваний, при которых употребление данного напитка особо эффективно.

Все о пиве

История пива

Современные археологи и историки пришли к выводу, что пиво является одним из древнейших напитков человечества, не считая, конечно, молока. Так, что искусство его приготовления было известно жителям Древнего Египта еще в 3-м тысячелетии до н. э. Согласно одной из многочисленных легенд относительно происхождения пива, рецепт его был дарован египтянам Осирисом — богом умирающей и пробуждающейся природы.

Прямым свидетельством того, что древние египтяне владели методами обработки солода и получения на его основе напитка, являются наскальные рисунки и папирусы. Так, настенная живопись, которой примерно около 2,5 тысяч лет, обнаруженная на территории Древнего Египта, содержит точное графическое изображение технологического процесса производства темного, светлого, ячменного и солодового напитков.

До наших дней дошла древнеегипетская пословица: «Пиво есть жидкий хлеб». Подобное сравнение не случайно. В действительности все процессы приготовления хлеба и пива в стране фараонов были очень тесно связаны между собой, так как в качестве основы для пенного напитка в то время использовали сухари из зажаренного солодового хлеба.

Для бедного египтянина хлеб, пиво и лук были основными продуктами питания. В одном из древних наставлений, автором которого является Аниго, можно встретить описание ритуала встречи матери с сыном, вернувшимся домой: «…Потом ты пошел в школу, после того как научился грамоте, и я каждый день ожидала тебя домой с пивом и хлебом».

Об особом значении пива для древних египтян говорит обычай помещать сосуд, заполненный до краев пивом, в гробницу умершего. Но уже в те времена люди предупреждали о негативном влиянии на здоровье человека излишнего увлечения алкогольными напитками. Например, на одной из надгробных плит оставлено такое назидание: «Не губи себя, когда сидишь в пивной, не теряй разума своего…».

В настоящее время уже достаточно сложно поверить в тот факт, что скитающиеся племена из стран Ближнего Востока умели готовить пиво задолго до того, как научились печь хлеб. Однако при очередных раскопках были обнаружены вавилонские клинописные таблицы, одна из которых содержит рецепт приготовления пенного напитка. После многочисленных попыток установления времени их создания было определено, что им

более 4300 лет.

Согласно всем известной легенде ветхозаветный патриарх Ной, который спас человечество от смерти, пережидал Всемирный потоп, попивая пиво на знаменитой горе Арарат.

Известно, что инки культивировали различные сорта винограда, но нет подтверждений тому, что они делали из него вино. При этом они умели варить несколько сортов пива из початков кукурузы.

В Древнем Риме, напротив, пиво не было столь популярно и не получило дальнейшего распространения в массы. Дело в том, что его жители предпочитали употреблять молодое, еще не выдержанное и разведенное водой красное вино. При этом именно они привезли рецепты изготовления ячменного пива в Европу в начале 1-го тысячелетия. Спустя несколько столетий король Брабанта по имени Гамбринус повелел передать способ готовки пива монастырям. Впоследствии его канонизировали как покровителя всех пивоваров.

В эпоху Средневековья в Европе начали варить пиво не только в монастырях. В XIII в. с возникновением довольно крупных поселений стали организовывать общества пивоваров, члены которых владели секретами приготовления разнообразных видов и сортов пива и свято хранили их. Этот напиток стал очень популярен, особенно в таких странах, как Англия и Франция. А, к примеру, в Германии, которую сегодня практически во всем мире считают главной «пивной» страной, этот напиток появился намного позже.

Первая пивоварня открылась в 1612 г. в Манхэттене (нынешнем Нью-Амстердаме). Спустя примерно 50–60 лет практически всем студентам Гарвардского университета попечителями было разрешено сразу после лекций пить пиво, приготовленное в стенах этого учебного заведения.

В 50-х гг. XIX столетия выходцы из Германии Миллер и Буек привезли в США рецепт приготовления лагера. А через 10 лет уже был налажен автоматический розлив и коммерческое охлаждение пива. В 1870 г. Буск предложил и осуществил постройку вагонов-ледников, в которых перевозили пиво по всей стране. Спустя 100 лет доля США в мировом производстве пива составляла 20 %.

На Руси пиво появилось в IX в. и в большей степени было распространено в Новгородских землях. Из него с добавлением меда готовили напиток «перевар», который был достаточно крепким. В период правления Ивана III завсегдатаям царских кабаков вместе с хлебным вином предлагали и пиво.

Русские крестьяне тоже могли готовить пиво, равно как и брагу, но разрешалось им это только 4 раза в год на праздники:

Светлую Пасху, Масленицу, Рождество Христово и Дмитриевскую субботу (старообрядческий). Если намечались свадьба или крестины, для них также делалось исключение. Но этим правом могли воспользоваться только трудолюбивые крестьяне и лишь в течение 3 дней. Подобные застолья в те далекие времена называли «особое пивцо». Если по их окончании пиво и брага оставались, кабацкий голова опечатывал бочонки с ними до следующего празднества.

При правлении Петра I пивоварение получило бурное развитие. Отчасти это связано с тем, что пиво использовали для армии и флота как противоцинготное средство. По приказу царя закладывали пивоварни, был объявлен набор на обучение искусству пивоварения, в котором говорилось: «…для обучения в варении голландским манером пив и ращении солоду».

И все же вопреки стараниям Петра в конце XVIII в. объем привозного пива в сравнении с произведенным в Российской империи был достаточно велик. Искушенные жители столицы предпочитали ему пенный напиток из Англии, Швеции, Германии. При этом оно стоило дорого: 15–25 копеек за 1 бутылку.

С наступлением XX в. пиво стало обычным для русского человека напитком: его подавали в любом кабаке. А в селах крестьяне имели возможность беспрепятственно варить пиво и по сложившейся традиции ставить его на стол к любому торжественному событию. Рецептура его изготовления практически не изменилась вплоть до настоящего времени. Сегодня любой человек может без особого труда сварить в домашних условиях настоящее пиво, которое существенным образом будет отличаться от того, что продается в магазинах.

Пиво с незапамятных времен прославилось не только в качестве приятного на вкус напитка. Издавна его применяют как лекарственное средство, помогающее при различных заболеваниях. Так, еще шумерские эскулапы рекомендовали пиво для избавления от болезней ротовой полости и горла, в том числе и при зубной боли. А в Средние века в Европе считали, что этот напиток помогает при заболеваниях почек. Знаменитый Парацельс назначал пиво больным, страдающим болезнями желудочно-кишечного тракта. Издавна его применяли и в косметологии.

Многие представители народной медицины также советуют применять пиво при всевозможных заболеваниях. К числу подобных можно причислить болезни кожи, органов желудочно-кишечного тракта, сердечно-сосудистой системы и т. д. Как и у любого лекарственного средства, у него тоже имеются

противопоказания, о чем обязательно нужно посоветоваться с лечащим врачом.

Химический состав пива

Наверное, всем известно, что пиво относится к числу натуральных алкогольных напитков, основу которых составляют компоненты, формирующиеся в процессе брожения, а также поступающие из отправного сырья растительного происхождения. Так, среди веществ, входящих в пиво, можно назвать воду, этиловый спирт, углеводы и различные азотсодержащие. Помимо главных, в его состав включаются также минорные компоненты, содержащиеся в незначительном количестве: витамины, минеральные, фенольные и ароматические соединения, а также амины, эстрогены и органические кислоты.

Углеводы составляют около 1,5–4 % среди входящих в его состав веществ. Большая их часть — это сахара (глюкоза, фруктоза и сахароза), к числу прочих относятся пектин и полисахариды.

Пиво является высококалорийным продуктом (400450 ккал/л), что обусловлено наличием в нем этилового спирта. Но не это является причиной излишнего веса при частом его употреблении. Провоцирующий фактор появления такого рода последствий кроется в его способности возбуждать аппетит.

Среди азотсодержащих компонентов пенного напитка нужно остановиться на аминокислотах и полипептидах. Большая их часть (около 80 %) сосредоточена в солоде, остальные 20 % формируются в результате жизнедеятельности пивных дрожжей.

Согласно научным исследованиям в пиве присутствуют такие минеральные компоненты, как фосфор, магний, калий, хлор, сера и кальций. При употреблении этого напитка в больших дозах благодаря наличию в нем воды и калия происходит стимуляция работы мочевыделительной системы, что, в конечном итоге, способствует выведению из организма хлора и натрия. Чтобы предупредить потерю необходимых для жизнедеятельности человека минеральных компонентов, врачи рекомендуют употреблять пиво, немного подсаливая его, либо с продуктами, содержащими большое количество соли (например, сушеная и вяленая рыба, соленые креветки, кальмары и т. д.).

В пиве содержатся витамины С и группы В, в частности B_1 и B_2, фолиевая и лимонная кислоты, соли органических кислот. Так, лимонная кислота известна как антиоксидант, она также способствует активному мочевыделению и препятствует формированию конкрементов в почках.

В пиве содержатся глюконовая, пировиноградная, уксусная и

щавелевая кислоты, которые участвуют в метаболических процессах и стимулируют их. Присутствуют также фенольные соединения: антоцианидины, катехины, эпикатехины, рутин, флавоиды кверцетин и кверцетрин, хлорогеновая, каффеиновая, куиновая, Р-кумариновая, феруловая, синапиковая кислоты, камферол, мирицитрин. Оказываясь в организме, они функционируют в качестве антиоксидантов и мембранстабилизаторов. Наряду с этим в ходе медицинских экспериментов было обнаружено, что фенольные соединения зачастую становятся провоцирующим фактором образования онкологических формирований органов мочевыделительной системы.

Горькие вещества, входящие в состав пива, являются представителями группы психоактивных компонентов. Они оказывают незначительное успокоительное и психоделическое действие, выполняют бактериостатическую и бактерицидную функции, способствуют стимуляции желудочного сока и улучшению деятельности органов желудочно-кишечного тракта.

Типы пива

На сегодняшний день не существует единого подхода к классификации пива. В разных странах мира, как и в России, различные его сорта делят по цвету (светлое, полутемное и темное), по способу брожения, выделяют безалкогольные и не на основе ячменя.

Далее рассмотрим классификацию, принятую в нашей стране. Согласно ей вид пива зависит от полученного путем экстракции начального сусла: светлое содержит 8-13 %, полутемное и темное — 11–23 %.

По способу обработки выделяют пастеризованное и непастеризованное пиво, существует также крепкое (высокий процент содержания алкоголя) и так называемое специальное (с использованием вкусовых и ароматических добавок).

Если говорить о сортах пива с точки зрения способа их сбраживания, то большинство из них можно будет отнести либо к лагеру, либо к элю. Так, последний является довольно распространенным типом пенного напитка. В ходе его приготовления используют дрожжи низового брожения, и при этом процесс проходит при температуре 5-15 ˚С, после чего ее снижают до 0 ˚С, чтобы напиток стал светлым и насытился углекислым газом.

Эль, наоборот, варят при высоких температурах (15–25 ˚С) с использованием дрожжей верхового брожения. Его классифицируют на 3 сорта:

1) pale ale (с большим количественным содержанием хмеля);

2) mild (не слишком крепкое с незначительным содержанием хмеля);

3) bitter, stout или barley wine (густые и отличающиеся высокой крепостью).

Далее приведены наиболее распространенные в мире виды и сорта пива.

Аббей (abbaye). Это особый пенный напиток, возникший в Бельгии. Он производится посредством ферментации сусла при очень высокой температуре, в результате чего на выходе получается крепкое и густое пиво, которое после розлива в бочки или бутылки подвергается повторному сбраживанию. В настоящее существует 3 сорта пива аббей: светлое, янтарное и темное.

Алт (alt). Родиной этого вида пива является Германия («alt» в переводе в немецкого языка означает «старый»). Его получают путем ферментации сусла под воздействии высокой температуры.

Появилось оно как антипод пива пилз (pils), производимого посредством брожения сусла под воздействием низкой температуры. Самое дорогое пиво алт производят в Дюссельдорфе.

Барлей вайн (barley wine) — английское пиво, являющееся разновидностью ячменного, вырабатываемого на основе эля. Отличается густотой и крепостью.

Биттер (bitter). Это пиво также производится в Великобритании. Оно имеет слегка горьковатый вкус. Что касается цвета, то он может быть различным: от светло-желтого до интенсивного оранжевого. В большом ассортименте этот вид пива представлен в английских пабах.

Бланш (blanche) является традиционным бельгийским пивом. Его готовят на основе пшеничной массы, в которую добавляют различные специи. Это пиво не подвергают фильтрации, в результате получается мутный напиток с довольно специфическим вкусом и кисловатым послевкусием.

Бок (bock). Производится в Германии и отличается сильной крепостью. У немцев есть выражение double bock означающее «очень крепкий, крепче, чем пиво бок», которым характеризуют крепость какого-либо алкогольного напитка.

Ламбик (lambic) — это традиционное бельгийское пиво, для изготовления которого, кроме прочего, используют старый хмель, пшеницу и ячмень. Ламбик является визитной карточкой города Брюсселя.

Гез (gueuze). Так называется пиво, которое варят по бельгийской рецептуре: смешивают старое и молодое пиво вида ламбик (lambic). Продается оно в специальных бутылях, которые по внешнему виду походят на бутылки из-под шампанского.

Крик (kriek). Это разновидность пива ламбик (Iambic). Для его производства, кроме основных компонентов, применяют также ягоды черешни. На сегодняшний день особой популярностью пользуются виды крика, сваренные с добавлением ягод малины и черной смородины, а также с бананами.

Премиум (premium) является разновидностью пива лагер и характеризуется высоким качеством.

Пилз (pils) — разновидность пива, колыбелью которого является Чехия. Название его происходит от чешского города Пльзеня, где несколько веков назад было изготовлено светлое пиво посредством ферментации сусла при низкой температуре.

Портер (porter). Так принято называть пиво, которое производится в Великобритании. Его получают из темного солода путем брожения под воздействием высокой температуры. Данная разновидность темного пива отличается от других большим

содержанием спирта.

Раушбир (rauchbier) — светлое пиво, изготавливаемое в Германии посредством ферментации сусла под воздействием низкой температуры. Отличается хорошим запахом и легким дымным привкусом, получаемым благодаря тому, что входящий в его состав солод до начала варки просушивают над горящими сосновыми дровами.

Стаут (stout) — это так называемое черное пиво, которое производят путем ферментации сусла под влиянием высокой температуры. Свой интенсивный цвет оно получает благодаря тому, что солод сначала слегка поджаривают. Этот известный напиток является традиционным для ирландцев и англичан.

Траппист (trappiste). Это разновидность эля. В давние времена этот вид пива варили монахи-трапписты. На сегодняшний день производят несколько сортов этого пива, которые в большей степени популярны среди жителей Бельгии и Голландии.

Безалкогольное пиво

Об этой разновидности пива следует сказать отдельно, поскольку, как следует из его названия, оно не содержит алкоголя. Правда, это не совсем верное утверждение, так как небольшое его количество все же присутствует в нем, но обо всем по порядку.

Безалкогольное пиво по вкусу напоминает обычное, но содержание этилового спирта в нем не превышает 0,5 %. Первое такое пиво появилось на рынке в начале 70-х гг. прошлого столетия, толчком к чему послужило увеличение количества аварий на дорогах из-за пьяных водителей. В большей степени созданием безалкогольного пива были озадачены страны, где традиционный пенный напиток был особенно популярен среди населения. Технология его производства намного сложнее обычного, так как в процессе брожения всегда образуется этиловый спирт. А сохранение вкуса пива при отсутствии в нем алкоголя — сложный процесс, который еще и весьма затратный, поэтому данный вид пенного напитка дороже традиционного. Что касается технологической стороны изготовления такого напитка, то она базируется на снижении количества алкоголя в нем посредством сдерживания или понижения ферментации, либо на ликвидации алкоголя из уже готового продукта.

Для угнетения процесса ферментации используются специальные дрожжи, не сквашивающие мальтозу в алкоголь,

либо брожение фиксируется на определенном этапе посредством охлаждения. В результате этого пиво содержит достаточно большое количество сахара, а его вкус отдаленно напоминает традиционный для этого напитка.

Удаление из напитка этилового спирта может происходить также тепловыми способами: происходит его выпаривание при низких точках кипения алкоголя. Зачастую применяется вакуумная дистилляция. Существует еще мембранный метод удаления алкоголя посредством осмоса (то есть процесса движения жидкости из более концентрированного в менее насыщенный) либо диализа (очищения), когда происходит сухое выпаривание этилового спирта без использования высоких температур.

Безалкогольное пиво в силу отсутствия в нем этилового спирта примерно в 3 раза содержит меньше калорий, чем традиционное. По наблюдениям ряда исследовательских институтов, оно способствует также снижению концентрации фермента, под действием которого происходит слипание кровяных пластинок и, как следствие, свертывание крови. При употреблении обычного пива подобный эффект не наблюдался. Правда, ученые пока не выяснили механизм этого явления, предоставив пока лишь факты.

Поскольку, как мы выяснили, в этом виде пива все же содержится небольшая доза этилового спирта, его не следует принимать беременным женщинам, а также людям, проходящим лечение от алкогольной зависимости.

Крепость пива

Если задать вопрос какая крепость у того или иного пива, то о многих странах на него ответят по-разному, поскольку содержание алкоголя в пенном напитке определяют либо по весу, как это делают в США, либо по объему, как поступают в России и Европе.

На этикетке бутылки, о чем многие не знают, обозначается плотность сусла, из которого пиво приготовлено. А о содержании в нем алкоголя можно узнать по цифрам, стоящим возле слова «vol», например «3,5 % vol», что означает следующее: в напитке присутствует 3,5 объемных процента алкоголя.

Согласно российским стандартам, от компаний-производителей требуется соблюдение следующего условия: объемная доля спирта должна быть не ниже обозначенной на этикетке, в связи с чем этот показатель, как правило, превышен. А в уже названных нами США, наоборот, объемная доля спирта в пиве не должна превышать заявленной.

Вернемся к плотности пива, или, как ее еще именуют, скопление массовой доли сухих веществ в первичном сусле. Иными словами, в каком количестве в напитке содержатся компоненты, придающие ему вкус и определяющие некоторые его полезные свойства.

Чем больше плотность пива, тем ярче и насыщеннее получится его вкус. Ни для кого не секрет, что пенный напиток становится таковым вследствие переработки дрожжами пивного сусла, производимого из ячменя, в результате чего формируется алкоголь. Конечный процент экстракта демонстрирует, сколько в действительности в конкретной бутылке осталось той пивной «основы», которая была заложена на начальном этапе. Однако в реальности его на этикетке не ставят. Следует сказать, что подавляющее большинство современных крупных пивоваренных компаний готовят свое пиво таким образом, что в процессе сбраживания солода все содержащиеся в нем полезные вещества не переходят в этиловый спирт. Такой компонент, как плотность, пишется в процентах либо в так называемых градусах Баллинга, который представляет собой массовый процент экстракта, выраженный в граммах экстрактивных веществ, заключенных в 100 г раствора. Данную единицу измерения в XIX в. предложил чешский химик К. Н. Баллинг. Так, по его системе пиво, не содержащее алкоголь, имеет плотность до 5 %, легкое светлое — 11–13 %, светлое пиво высокой плотности составляет 20 % и

более.

В Англии плотность пива вычисляется относительно плотности воды. Так, плотность очищенной воды при температуре 15 °C составляет 1,000. При вычислении этого показателя у пива десятичные опускают. Его плотность замеряют только до начала процесса сквашивания, который обычно именуют начальной стадией (OG — Original Gravity, или SG — Starting Gravity). Как правило, у различных сортов пива этот показатель колеблется в пределах от 1020 до 1160. По окончании процесса брожения замеряемая плотность называется конечной (FG — Final Gravity, или TG — Terminal Gravity).

Пиво и здоровье

Всем известно — охлажденное пиво прекрасно утоляет жажду, что объясняется высоким содержанием в нем минеральных веществ и углекислоты, которая расширяет сосуды и капилляры слизистой оболочки органов желудочно-кишечного тракта. Оно также обладает способностью избавлять организм от шлаков и солей алюминия, что ускоряет поступление питательных веществ и жидкости в кровь.

Хмелевая горечь, присутствующая в пиве, стимулирует выделение желудочного секрета, при этом обладает седативным, анестезирующим и противомикробным свойствами.

Ванны с добавлением пенного напитка нормализуют потоотделение. Для этого рекомендуется добавить в воду комнатной температуры 500 мл пива и полежать в ней 20 мин. Пребывая в бане, можно лить пиво на горячие камни. Образующийся в результате этого пар оказывает благотворное влияние на состояние кожи, делая ее более гладкой и упругой, а также на организм в целом.

Всевозможные косметические маски с добавлением пенного напитка могут помочь в борьбе с морщинами, к примеру, если приготовить их на основе куриного желтка. Чтобы грудь сохраняла молодость и дольше оставалась упругой, рекомендуется делать пивные примочки и компрессы. Косметические маски на основе пива хорошо воздействуют на кожу, склонную к жирности. Они снижают образование кожного сала и препятствуют закупорке пор.

Существует немало рецептов народной медицины с применением пива для лечения острых респираторных заболеваний. К примеру, в 200 мл слегка нагретого пива добавить 25 г меда, размешать и выпить. Это поможет снять симптомы надвигающейся простуды. Известны также и другие, не менее действенные рецепты, основанные на использовании горячего либо немного подогретого пива с добавлением яйца или различных пряностей.

Существуют также шампуни на основе пива, делающие волосы блестящими и пышными. А если, к примеру, регулярно наносить пиво на корни волос и держать маску 30 мин, можно тем самым предупредить алопецию (облысение).

Систематическое ополаскивание волос с добавлением пива после мытья шампунем поможет за короткое время избавиться от перхоти.

Существует известный и научно доказанный факт, что всемирно известное чешское Пльзенское пиво обладает лечебными свойствами. Медики свидетельствуют, что его употребление способствует растворению камней в почках. Надо отметить, что среди жителей Чехии не так часто встречаются патологии этого органа. Секрет, возможно, кроется в особом сорте ячменя, из которого традиционно готовят солод для этого пива, либо в мягкой пльзенской воде. Ее берут из нескольких артезианских скважин с глубины 90 м.

Пиво ускоряет процессы метаболизма в организме, способствует омоложению клеток. Так, замечено, что люди, систематически пьющие этот напиток (естественно, в умеренных количествах), стареют существенно медленнее тех, вообще не употребляет его. По многочисленным свидетельствам чешских и немецких врачей, ежедневное употребление 1 кружки пива (500 мл) снижает риск сердечно-сосудистых патологий, позитивно влияет на состояние почек, предупреждая формирование камней, и увеличивает защитные силы организма.

Американские ученые также пришли к заключению, что у тех, кто пьет каждый день от 1 до 2 кружек пива (настоящего, живого) уменьшается риск инфаркта примерно на 50 %.

В научных тестах по установлению продолжительности жизни конкретного человека приводится следующая формула: необходимо приплюсовать к числу лет жизни 3 года для тех, кто употребляет некоторое количество алкоголя, и вычесть такое же их количество у того, кто не пьет вообще никакие спиртные напитки. Данный факт доказывают и российские ученые и врачи. Здесь можно обратиться к историческим свидетельствам. Так, в 1455 г. к юго-западу от Мюнхена был построен бенедектинский монастырь Андекс. Хроники монастыря и по сей день хранят доказательства о поистине волшебных случаях исцеления паломников после посещения ими этого места. Так, согласно статистике с 1624 по 1657 г. были излечены от паралича 355 человек, 188 страдающих от эпилепсии, 237 слабослышащих обрели слух, у 860 слабовидящих нормализовалось зрение. Возникает вполне закономерный вопрос: каким же волшебным лекарством излечивали этих больных монахи? Ответ прост и необычен: пивом местного производства! Этот напиток здесь называют «благородный ячменный сок», представленный 6 сортами.

Употребление незначительного количества пива в период выздоровления после тяжелых заболеваний желудочно-кишечного тракта помогает за достаточно короткое время восстановить его микрофлору.

Пивные дрожжи рекомендуется принимать внутрь при таких заболеваниях, как фурункулез, сахарный диабет, при возникающих на коже акне, угрях, воспалительных образованиях и т. д.

Калорийность традиционного пива ниже этого показателя у таких напитков, как пепси-кола, молоко (особенно 3,5–4 %-ной жирности), яблочный, апельсиновый или персиковый соки, в которых находится немалое количество сахара.

Если взять, к примеру, рецептуру и технологию приготовления ячменного напитка, то мы не увидим ничего вредного: солод, вода, хмель и дрожжи. Солод, который, собственно, является проросшим ячменем, содержит большое количество углеводов, белков, ферментов, а также минеральных солей. В результате термической обработки большинство из них переходят в конечный продукт.

Пивные атрибуты

Кружки, стаканы и подставки

Параллельно с историей пива существовали и развивались атрибуты этого пенного напитка. Так, слово stein, которым в каталогах именуют почти все разновидности пивных кружек, происходит от немецкого, означающего «пивной бокал, кувшин». Но существует одна тонкость, отличающая stein от классической и традиционной для почитателей пива кружки: ее обязательным элементом является крышка. За этим, на первый взгляд, несущественным фактом, кроется множество интриг и занимательных исторических ситуаций.

Известно, что в ходе истории в Европе несколько раз бушевала эпидемия чумы, уносившая жизни миллионов человек. Одна из таких пришлась на период с 1340 по 1380 г. Но на этом несчастья жителей Старого света не заканчивались. В конце XV столетия громадное количество мух наводнили материк, распространяя дизентерию и ряд других, не менее опасных инфекций. В связи с этими событиями органы городского управления городов Германии опубликовали указы, призывающие жителей соблюдать правила личной гигиены, среди которых было рекомендовано пользоваться крышками как для пивных кружек, так и для другой посуды. Вполне вероятно, что первые stein возникли именно в этот исторический период. Со временем кружки из дерева либо ноздреватой глины, поглощающие в себя жидкость и затем источающие неприятный запах, были заменены. Толчком к этому послужил то факт, что стали строить печи для обжига, из которых выходила негубчатая глина, отвечающая санитарным требованиям. Изделия из нее были очень крепкие, но при этом легкие. Благодаря ее «воздушной» структуре рисунок ложился на поверхность более качественно и выглядел более естественно. В те времена уже умели готовить синюю, багровую, темно-коричневую и золотистую глазурь. Медленно, но верно изготовление кружек stein перешло границы Германии. Бутыли и кружки для пива начали делать для других европейских государств.

К концу XVII столетия в Европе развился так называемый региональный стиль, позволявший установить местность, где было изготовлено то или иное изделие. Так, в Скандинавии традиционно стали делать stein из дерева, в том числе и крышки

на деревянных скобах. Какое-то время основным отличительным признаком была форма пивных кружек. Например, в Австрии и Богемии они имели широкие и достаточно громоздкие очертания, а в Англии и северных районах Германии они были более изящными.

Несмотря на то, что с течением времени отпала необходимость в крышках для пивных кружек, гильдия оловянщиков, тем не менее, делала все возможное, чтобы регламентирующий их использование закон не прекращал своего действия. Таким образом, когда в XIX столетии крышки все же вышли из моды и были вовсе упразднены, они уже успели стать традицией.

Разительные перемены в судьбе пивной кружки в XX в. связаны с разрушением пивоварен в мужских монастырях, в которых традиционно варили этот напиток. Вскоре на смену им пришли небольшие цеха, которые необычайно гордились прозрачностью своего пива. Чтобы металлические кружки не скрывали этой «красоты», их владельцы стали заказывать посуду из стекла. Именно так и возникли бокалы с нанесенной на них гравировкой либо эмалью, а традиционные кружки stein стали историей и со временем перешли в разряд предметов для коллекционирования.

В современное время пивные кружки медленно, но верно вытесняются высокими и низкими стаканами для пива из стекла. Для определенного сорта, а в большей степени для каждой марки пива, делаются индивидуальные стаканы. Но почти все они делаются из стекла высокого качества. Номинальным объемом стакана являются значения 0,33 л или 0,5 л. Однако существуют стаканы и по 0,25 л.

Так, например, для сортов бельгийского ламбика отлично подойдут высокие, но узкие стаканы, как для шампанского. Что отчасти объяснено дальним родством этих напитков. Для элей используют глубокие бокалы, по внешнему виду напоминающие бутон распускающегося тюльпана. Есть свои правила и при наливании пива в бокалы. К примеру, бармен из Бельгии должен быть высочайшим профессионалом своего дела, поскольку для каждого сорта пива, производимого традиционно в этой стране, имеется особенный бокал или стакан. У специалистов существует даже особенный термин — «бельгийская культура подачи пива». Кульминацией бельгийской фантазии в сфере посуды для пива можно считать бокалы со сферической нижней частью, которые, которым прилагаются подставки из дерева. В них разливают пиво «Pauwel Kwak» древнейшей фамильной пивоварни «Bosteels». Поскольку в Бельгии развита культура употребления пива, то и

наливается в кружки оно тоже по-особенному. Чтобы клиент мог оценить внешний вид того или иного сорта этого напитка, необходимо продемонстрировать его пышную и крепкую пенную шапку, поскольку это является показателем совершенного качества. Ее нельзя получить обыкновенным наклоном стакана и постепенным наливанием жидкости. Когда бокал наполнен на $^2/_3$, необходимо пиво наливать тонкой струйкой. Далее заполнить стакан до тех пор, пока пена не перельется через его края шапкой, при этом следует оставить небольшое количество пива в бутылке. Затем длинным ножом с ровным лезвием отсечь возвышающуюся над бокалом пену, чтобы она стала ровной. Поверх нее следует тонкой струйкой вылить пиво, оставшееся на дне бутылки. Это снова поднимет пену, однако теперь она будет правильной формы.

Очень необычным и не столь популярным является ячменное пиво, которое отличается высокой степенью крепости. Дело в том, что спирта в нем 8-12 % об., как у вина, а плотность сусла составляет 21–29 %, что больше, нежели у нежного эля. Ячменное пиво обладает запахом фруктов и карамели, а также богатым солодовым привкусом, при этом натуральный сладкий вкус достаточно гармонично сочетается с горечью хмеля. Классический его цвет — темный медно-золотистый. Ячменное пиво разливают по бутылкам нестандартной формы, а подают зачастую в бокалах для вина либо для бренди. Такой напиток хорошо хранится и со временем приобретает лучшие свойства.

Традиционное пиво готовят из ячменного солода. Но в некоторых европейских странах, в том числе и в России, варят пшеничное (wheat beer). Оно представляет собой напиток, в котором практически до 40 % ячменя заменено пшеницей. Это в основном не очищенное светлое пиво с ненавязчивой кислинкой во вкусе и характерным ароматом. Его лучше всего употреблять в летний период, так как оно прекрасно утоляет жажду и освежает. Подают его в высоких стеклянных стаканах с узким верхом.

Для английских стаутов предназначены различные стаканы, отличающиеся между собой не только внешним видом, но и объемом. Такие емкости могут вместить в себя до 0,568 л. Стаут пьют как из прямых расширяющихся кверху стаканов, так и из специальных округленной формы, удобной для держания.

А вот лагеры, имеющие незначительное количество спирта, следует пить из удлиненных бокалов тонкого стекла. Каких-то строгих ограничений по выбору посуды для этого вида пива не существует.

Совершенно естественно, что право выбора из чего пить любимый напиток принадлежит только вам. Но если вы считаете

себя истинным любителем пива, необходимо иметь стаканы нескольких видов для него. Это позволит в полной мере ощутить вкус пенного напитка разных сортов.

Теперь рассмотрим другой предмет пивной атрибутики — подставки под стаканы с этим напитком. Они называются «бирдекель» (в переводе с немецкого означает «пивная крышка») и предназначены для защиты покрытия стола от нечаянно вылившейся пены или самого пива, а также конденсата на кружке или стакане.

История их появления связана с уже описанными нами кружками с крышкой. Поскольку их традиционно изготавливали из олова или серебра, то пользоваться ими могли себе позволить лишь обеспеченные граждане. Другой категории посетителей пивных заведений подавали кружки без крышек. Чтобы в них не падали листья или насекомые, к ним прилагались коврики из фетра. А поскольку они были не очень удобны из-за жесткости материала, то их клали не на кружку, а под нее. Бирдекели были многоразового использования, пока в 1893 г.

Р. Шпут запатентовал технологию изготовления одноразовой подставки из формованного волокна (бумажной массы). Диаметр их составлял 107 мм (соответствовал диаметру традиционной немецкой кружки и, кстати, сохранился до наших дней), а толщина 5 мм. Эти бирдекели довольно быстро завоевали популярность, сменив фетровые.

В наше время бирдекели, помимо защитной функции, выполняют еще и другие. Их используют в рекламных целях пивоваренные компании, а посетители баров используют их в качестве развлечения. Так, существует игра frisbee, по правилам которой необходимо по очереди выставить стопку бирдекелей на край стола так, чтобы она чуть выступала, и затем ударить по ней рукой снизу. Цель — поймать в воздухе все подставки той же рукой, стараясь не ронять их. Выигрывает тот, кто поймал больше всех.

Из истории пивных бутылок

В качестве первой пивной тары использовали бутылки из каменного литья, которые называли «штайнцойга». Они являются прямыми аналогами современных кружек и были объемом 1 л, как баварские «масс». Промышленный их выпуск широко был поставлен в Вестервальде, что располагается на периферии Германии. В XVIII столетии в этом городе сошло на нет производство классических stein, на смену которому пришла мода

на всем известную минеральную воду из Вестервальда — сельтерскую, для которой делали особенную тару. Это были обычные по форме бутылки, но они отличались невероятной прочностью.

Бутылки с сельтерской водой можно было встретить в любом европейском городе, настолько она была популярна. В наше время существует немало коллекций бутылок из-под нее.

В такие вот бутылки и начали разливать пиво. На них наносили штемпели посредством дообжиговой сухой штамповки либо краской фиолетового цвета (ставилось слово «Malhorn»). Надо сказать, что такая краска была показателем штайнцойга, и обычно на эти бутылки ставили только наименование пивоварни.

Практически одновременно с этим стали появляться стеклянные бутылки, при изготовлении которых в расширяющейся части горлышка ставили небольшую круглую печать Glasmarke с названием пивоварни и указанием массы бутылки. А подробные сведения о ее содержимом и рекламный текст размещались на этикетке. Сейчас на ее месте приклеивают обертку в виде колье. Однако первыми обладателями бутылок, то есть теми, чьи наименования наносились в качестве печати, были не заводы по производству пива, а его поставщики, торговцы и в очень редких случаях — постоялые дворы. Но до 1871 г., т. е. до формирования германского Рейха в Берлине, в основном доминировали бутылки, объем которых составлял 1 кварту (1,145025 л). Их делали на небольших мануфактурах неподалеку от Берлина, где располагалось большое количество лесов, прудиков или лесных домиков мастеров, занимающихся выдуванием стекла. Как правило, бутылки имели изумрудный либо оливковый цвет, в то время как коричневые выпускались крайне редко. Практически на всех берлинских бутылках, на «плече», были представлены в качестве штемпеля имя производителя, объем и в некоторых случаях дата розлива.

Пробки для пивных бутылок изначально делали из металлической мягкой проволоки, а на смену им пришли веревочные или бечевочные со стопорным устройством.

С 1810 г. вместе с новейшим видом пива из Англии в Германию стали завозить оригинальные бутылки для портера. После того как они были запатентованы, их начали запускать серийно в сплоченных из трех сегментов формах. Такие бутылки стали тонкостенными, а на «плече» у них можно было прочитать: «Patent». Маленькие емкости приобрели популярность и начали использоваться главным образом для черного пива верховой ферментации. А так называемый Berliner Butterbier (в настоящее время является незаслуженно забытым сортом пива верхового

сквашивания, очень темный и имеющий интенсивный запах хмеля, его впервые приготовила пивоварня «Daniel Josty») и пиво низового брожения, которое называли не иначе как баварским, наоборот, все время подавалось в высоких и узких бутылках.

Приблизительно с конца 1860-х гг. в Берлине можно было видеть бесцветные и наполовину прозрачные бутылки с мягким переходом от горлышка к «плечу». Многие заводы по приготовлению пива низовой ферментации первоначально отдавали предпочтение именно этим бутылкам, усиливая тем самым прозрачность и колер напитка, однако впоследствии из-за чувствительности к свету самого напитка стали отдавать предпочтение темному стеклу. С этого момента и возник вид бутылок, используемых для лагера. Они представляли собой тары из темного материала с хорошо выраженным «плечом», высоким и почти фигурным горлышком.

В 1875 г. в Берлине появилось в продаже специальное приспособление, с помощью которого можно было вскрыть и закрыть бутылку. Такая крышка практически сразу оттеснила старые стопорные пробки из пробкового дерева.

К концу XIX столетия понемногу стали входить в моду бутылки из зеленого стекла. И если, к примеру, для лагера вполне традиционным уже стал объем бутылки 0,4 л, то для других сортов пива использовали объем тары от 0,6 до 1 л.

В это же время как дань моде на бутылки стали наклеивать и накладывать в виде гравировки товарные знаки и всевозможные сюжеты. В 1885 г. в США придумали новейшую форму пробки, которую стали использовать на всех пивоварнях Германии спустя год после появления крон-пробки, известной и в настоящее время, однако с иным числом зубчиков.

Приблизительно в это же время были изобретены пробки, выпускаемые по другим патентам: Hebelverschluss (от слова Hebel — «рычаг») и Innenschraubstoppen (от слова Innenschraubstoppen — «пробка, завертывающаяся изнутри»). Тем не менее, в Берлине на протяжении многих лет преобладала пробка Bugelverschlu (от слова Bugel — «скоба»), до тех пор, пока ее не вытеснила уже упоминаемая нами крон-пробка.

В 1906 г. берлинская пивоварня «Endelhardt» стала инициатором использования стандартизированных бутылок (по 0,33 л) с типичным металлическим кольцом на горлышке. У таких емкостей была фиксированная закладная стоимость в 10 пфеннигов. Они были 3 форм и цветов: темно-коричневые для лагера, малахитовые для солодового пива и зеленые для портера.

Стандартизация емкостей для «Berliner Weisse» произошла много позже. В 1924 г. по протекции Союза фабрикантов

минеральной воды внедрили единственную форму бутылок. С этого времени в продажу вошли одинаковые бутылки, так называемые Signet (от Signet — «печатка»), из плотно спрессованного стекла. Однако их использовали в 30-е гг. XX в. и для пива верхового сквашивания.

Производства бутылок постепенно достигло промышленных масштабов: возникли линии для объемного выдувания бутылок, и ручное изготовление их практически прекратилось.

Превосходно оборудованные немецкие пивоварни низовой ферментации (лагер) начали реорганизовываться в акционерные общества после 1870 г. Первоначально пиво по бутылкам распределяли поставщики, приобретающие напиток в бочках, а впоследствии сами пивоварни стали разливать его и наладили бутылочное производство.

Пиво верхового сквашивания (эль) изначально переливали в бутылки, где он достигал нужной кондиции и дозревал. В связи с этим первые надписи «Eigennutzung der Flaschen» (применение бутылок для личных нужд), возникшие на границе XIX и XX столетий, говорили о принадлежности бутылки не пивоварне, а поставщику пива и его продавцу, но не пивоварне.

Во Франконии существовали (как и в настоящее время) коммунальные пивоварни, относящиеся к маленькому автономно управляемому густонаселенному поселку либо городку. Пиво на подобных пивоварнях готовили для конкретного клиента, под его вкус и в значительном количестве, а покупатель приобретал его еще «зеленым». Дома оно дозревало, и его употребляли как домашний будничный напиток. Его традиционно разливали в бутылки вместимостью 1 л.

В те времена бутылки не воспринимали как нечто особенное и расценивали в качестве обычного упаковочного материала. Лишь со временем они стали предметом коллекционирования. Их оценивали по следующим критериям:

1. Технология производства.
2. Форма бутылки.
3. Тип пробки.
4. Вид горлышка и отверстия под него.
5. Знаки и эмблемы, указывающие на производителя напитка.
6. Дно и обозначения изготовителя.
7. Отличительные надписи.
8. Этикетка.
9. Масса бутылки.
10. Окраска бутылки.

В пивной терминологии существуют названия для бутылок определенного объема:

1,5 л — magnum;
3 л — jeroboam;
4,5 л — rehoboam;
6 л — methuselah;
9 л — salmanazar;
12 л — balthazar;
15 л — nebuchadnezzar.

Не только бутылка или пробка являются предметом собирания. Нередко среди коллекционеров встречаются и те, кто увлекаются этикетками от них.

Этикетка представляет собой основной источник информации о содержимом бутылки, но об этом мы уже говорили выше.

Технология производства пива

Сырье

Для приготовления пива требуются натуральный ячмень, хмель, дистиллированная вода и дрожжи. Согласно технологии пивоварения ячмень проходит предварительную переработку, в результате которой из него получают солод. В этом представителе зерновых культур содержится большое количество крахмала, который в процессе изготовления пивного сусла модифицируется в сквашиваемый экстракт. Среди многообразия сортов ячменя для пивоварения наиболее пригодны так называемые двурядные яровые зерна.

К ячменному сырью предъявляются строгие требования, оно должно отвечать различного рода показателям:

1) высокая способность к впитыванию жидкости и низкая чувствительность воды;

2) небольшое количество белка в его составе;

3) достаточно высокая способность к прорастанию;

4) способность к возникновению белковых катализаторов;

5) высокая растворимость;

6) значительный конечный выход экстракта в процессе выращивании солода.

Пивоваренный солод представляет собой пророщенное зерно ячменя в соответствии со специальной технологией. В этом процессе большую роль играет накопление в ячменном зерне ферментов и их влияние на разнообразные группы веществ, находящихся в нем. Немаловажное значение среди них имеют так называемые амилолитические ферменты, под действием которых крахмал зерна подвергается гидролизу, становясь в конечном итоге сквашенным сахаром.

К важным процессам, возникающим при проращивании ячменя, относятся расщепление крахмала и белковых компонентов. Изменение порядка просушивания свежего пророщенного солода позволяет получить разнообразные сорта солода — светлый, темный, полутемный, карамельный, янтарный и т. д. Запах, цвет, закаленность и пенистость пива по большей части зависят именно от качества применяемого солода. А летучие масла хмеля делают этот напиток ароматным и приятным на вкус Содержащиеся в нем вещества осветляют пиво и обеспечивают его сохранность. При отборе хмеля следят, чтобы

он был зрелым: шишки блестящие, светло-красного или зеленовато-желтого цвета. Недозрелые и перезрелые для пива не годятся. Обязательно наличие лупулина — желтой пыли, находящейся между листками или чешуйками шишек. Именно в ней содержится сила хмеля.

Дрожжи для пивоварения образуются при брожении пивного сусла. Они бывают низовые (осадочные) и верховые, отличаясь температурой брожения. Хорошие дрожжи обладают приятным свежим запахом и имеют желтовато-белый цвет.

При введении дрожжей исходят из следующих данных: на 100 весовых частей сахара 10–12 весовых частей свежих густых дрожжей (или 2–3 части сухих) При этом каждые 100 кг спирта дают 11 кг сухих или 50–60 кг водянистых дрожжей. Они быстро портятся на открытом воздухе, поэтому их хранят в плотно укупоренной емкости и помещают в прохладное место.

Для приготовления пива используют чистую воду, без каких-либо вредных примесей, лучше дистиллированную либо ключевую.

Технологические процессы пивоварения

Осаждение

Продолжительность всей традиционной технологической цепочки приготовления пива составляет в среднем от 60 до 100 дней. Она включает в себя следующие звенья:

- получение солода из ячменя;
- производство сусла;
- ферментация сусла;
- выдержка (так называемое дображивание) пива;
- обработка и распределение пива по тарам.

Как получают солод? В искусстве варения пива данный компонент функционирует не только как активное вещество, но и как совокупность органических (то есть сахаров, хорошо растворимых в воде) и минеральных веществ, которые способствуют выработке пивного сусла, необходимого для процесса сквашивания. Так, чем больше в нем сахаров, тем быстрее будет происходить ферментация и тем больше образуется спирта.

Ячмень, применяемый для получения солода, в специально предназначенных для этой цели кадках заливают водой, температура которой составляет 12–17 ˚С. По мере увеличения уровня влажности в зернах происходит стимуляция клеточных

веществ и активизируются биохимические процессы. Все это ускоряет процессы дыхания и разложения полисахаридов до элементарных сахаров. Для получения светлого солода влажность ячменя фиксирует на уровне 42–45 %, для темного-45-47 %.

Чтобы прорастить вымоченное семя, его перекладывают в солодовни — специально предназначенные для этого емкости. Процесс выращивания солода осуществляют при температуре 15–19 °С и при этом обеспечивают хорошую вентиляцию воздуха на протяжении 6–8 суток При этом ткань в зерне, в которой и скапливаются все питательные вещества, нужные для роста зародыша, к концу образования солода становится мягкой, и ее без труда можно перетереть посредством разложения (то есть гидролиза) крахмала амилазами, а гемицеллюлозцитазой (совокупностью питательных веществ). В проращиваемом зерне концентрируются растворимые сахара (мальтоза, глюкоза, фруктоза) и остальные, сообщающие солоду сладковатый привкус. Во время разложения фитина веществом фитазой формируются инозит и кальций-магниевая соль фосфорной кислоты. Наличие инозита в сусле возбуждает жизнедеятельность дрожжей, а фосфорная кислота обуславливает кислотность солода и сусла. Благодаря стимуляции протеолитических процессов сложные группы азотистых соединений разлагаются с формированием растворимых белков, пептонов, аминокислот и аммиака.

В период проращивания семени параллельно с гидролизом проходят и процессы объединения физиологически активных соединений. Так, в ячмене скапливаются витамины группы В, в частности рибофлавин (до 210 мг на 100 г сухого вещества), токоферол и аскорбиновая кислота. Впоследствии во время химического взаимодействия продуктов распада с активными соединениями образуются новые вещества, которые присущи взошедшему и высушенному семени и обеспечивающие соответственные ему запах и вкус. В связи с этим из несозревшего солода, как ни старайся, невозможности сварить настоящее пиво.

Для того чтобы сохранить полезные свойства солода и обеспечить его сохраняемость, необходимо подвергнуть его сушке при всевозможных температурных режимах до того момента, пока конечная влажность не будет составлять 2–3,5 %.

Многообразные значения температур и длительность просушивания позволяют получить солод с различными показателями качества и технологическими признаками. Собственно, от самого качества исходного солода и будет зависеть сорт и вид изготовленного пива (светлое, полутемное и темное).

Для формирования российских сортов пива вырабатывают солод следующих видов: светлый, темный, карамельный и жженый. Рассмотрим каждый из них более подробно.

Светлый солод получают путем тщательного просушивания проросшего ячменя на протяжении 16 ч при медленном увеличении значений температуры: с 25 до 80 °С. В зависимости от того, какое качество хочет в итоге получить производитель, солод классифицируется на следующие виды: высокого качества, первый и второй. На окончательном этапе он обладает светлой окраской, слегка сладким вкусом, запахом солода, рыхлым крахмалистым эндоспермом (то есть тканью, в которой накапливаются все питательные вещества, необходимые для нормальной жизнедеятельности зародыша семени) и высокой усахаривающей способностью. Его применяют, кстати сказать, для большинства типов пива.

Чтобы, к примеру, добиться темного цвета солода, взошедшее зерно высушивают на протяжении 24–48 ч при значительной температуре, составляющей 105 °С в конце процесса. Следует отметить, что темный солод, в отличие от светлого, не классифицируют на разновидности. Кроме коричневато-желтоватого цвета темный солод дифференцируется от светлого достаточно хрупкой структурой эндосперма и низкой усахаривающей способностью. Применяют его в основном для приготовления темных сортов пива.

Что касается карамельного солода, то его, в зависимости от качества, распределяют на 2 группы: первую и вторую. По цвету он может быть как светло-желтым, так и слегка буроватым с блестящим отливом. Для его изготовления применяют высушенный либо несозревший солод с большой концентрацией сахаров. Затем его обжаривают при температуре 120–170 °С, при которой происходит так называемая карамелизация сахаров, а также наблюдаются процессы Майяра, когда продукт меняет вкус, запах и цвет). В итоге зерно на срезе представляет собой слипшуюся массу коричневого цвета. При получении данной разновидности солода важно не допустить его обугливания.

Жженый солод представляет собой темно-коричневое семя без вкраплений черного цвета. Его производят из незрелого солода посредством предварительного увлажнения и дальнейшего обжаривания при температуре 210–260 °С, в результате чего вырабатываются определенный вкус и аромат, напоминающие кофейный, при этом отсутствует привкус горечи.

В процессе просушивания и обжаривания солода проходят стремительные химические процессы с формированием характерных ароматических и красящих компонентов.

Скопившиеся вследствие распада веществ пентозы трансформируются в фурфурол и остальные альдегиды и ароматические вещества, определяющие аромат солода (очень напоминает запах ржаной корочки). Проявленные (или окрашенные) вещества солода являются продуктами гидролиза сахаров вследствие карамелизации и образования меланоидинов, ускоряющихся при температурах более 80 °С. Меланоидины, которые имеют поверхностно-активные свойства, становятся прекрасными «конструкторами» пены, благодаря чему темные сорта пива отличаются обильной пеной.

Солод после просушивания очищают от лишних ростков, поскольку они сообщают ему влагопоглотительную способность и горький привкус из-за наличия алкалоида горденина.

Другой причиной является и то, что в них концентрируются аминокислоты, которые, оказываясь в сусле, при ферментации становятся источником формирования сивушных масел. Солод считается полностью приготовленным и готовым к применению лишь после 3-5-недельного «отдыха» (то есть дозревания) на специальных складах.

Приготовленный солод очищают, высвобождая от мельчайших ростков и загрязнений, продевают сквозь магнитные аппараты и затем отправляют на солодовые дробилки. От уровня его измельчения зависят скорость усахаривания крахмала, степень выделения экстрактов из сусла и длительность очищения.

Варка

Процесс приготовления сусла является важным этапом. Хорошо измельченный солод, а также (если в этом есть необходимость) не подвергнутые соложению материалы перемешивают с горячей водой в пропорции 1: 4. Готовую массу неспешно размешивают в процессе постепенного нагревания до температуры 50–52 °С в течение 10–30 мин. В результате этого 15–20 % растворимых компонентов солода переходят прямо в раствор без предварительной сбраживающей обработки. Вместе с тем возникает бродильный распад нерастворимых в воде азотистых соединений и фитина. Впоследствии эту массу помещают в квасильные кадки, где под влиянием компонентов солода происходят дальнейшее разложение и метаморфоза нерастворимых в воде веществ сырья в водорастворимые, вырабатывающие вытяжку будущего сусла. Для обеспечения наилучшего перехода веществ в раствор кадку постепенно нагревают до 70–72 °С при непрерывном помешивании ее

содержимого. Данный метод называется настойным. Так как при медленном огне наблюдается настаивание смеси.

При другом, порошковом, методе треть затора отправляют в кипятильный чан, где держат в течение 15–30 мин, после чего соединяют и смешивают с конечной частью затора. Повторяя подобную процедуру несколько раз, постепенно повышают температуру всего затора до необходимых цифр. При этом продолжительность общего процесса производства затора составляет 3–3,5 ч. Доведение солода до порошкообразного состояния нужно для последующего бродильного разложения крахмала. Вместе с полноценным усахариванием крахмала до образования глюкозы в заторе заканчивается полное расщепление белков, продукты которого имеют большое значение в определении значений качества продукции (что осуществляется анализом восприятия органами чувств) и константности пива при хранении.

Очищение

Усахаренный затор отправляют на очищение, чтобы отделить жидкую часть сусла от твердой стадии. При этом очищаемый слой формирует непосредственно твердая степень затора — так называемая пивная дробина (негидролизуемые вещества, оболочки клетки, слепленные при нагревании белки), дающая осадок на сетках фильтрационных кадок и фильтр-прессов, используемых для очищения пивного сусла.

Дифференцировать пивную дробину можно также и посредством автономно разгружающихся центрифуг.

Тщательно очищенное сусло и полученные после фильтрации дробины воды перемещают в котел, где варится сусло. Там его подвергают кипячению с хмелем, в результате чего он уваривается до необходимого объема и степени стерилизации. При увеличенной температуре у веществ снижается активность, а некоторые растворимые белки подвергаются слипанию (коагуляции), в то время как горькие и ароматические ферменты хмеля полностью растворяются в сусле.

При этом большие хлопья слепленного белка, образуя осадок, захватывают крупицы мути и тем самым делают сусло светлым.

Хмелевая А-кислота (или гумулон), которая во время кипячения трансформируется в изогумулон, хорошо растворимый в воде, можно назвать главной причиной появления типичной горечи, присущей пиву. Норма затраты хмеля (это зависит от принадлежности к сорту и способа его приготовления) составляет

от 22 до 45 г/л.

Сцеживание пива

Сусло, соединенное с хмелем и доведенное до необходимой плотности, проводят сквозь специальный аппарат, называемый хмелецедильником, и охлаждают до температуры 4–6 °С. Затем его высвобождают от слипшихся белков посредством аппаратов для сепарации. В ходе этих процедур сусло до конца осветляется и обогащается кислородом, что жизненно важно для роста дрожжей. Ферментация сусла совершается в открытых либо закупоренных посудинах, изготовленных из дерева или металла, в которых есть сектора для дрожжей низового сквашивания и верхового брожения.

Для особенных сортов, например, портера в конце ферментации добавляют несильно бродящие дрожжи рода бреттаномицетов, которые обеспечивают особый характерный запах.

На поверхности сусла спустя 15–20 ч после ввода дрожжей возникает полоса пены белого цвета (так называемая стадия забела), а после вся она порывается пеной с мелкими ячейками и постепенно увеличивающимися кольцами.

Достигнув максимального размера, колечки убывают, пена становится плотной и делается кофейного цвета. Осевшую пену (или деку) по причине горького вкуса непременно снимают с верхнего слоя сусла. В конце сквашивания низовые дрожжи создают осадок. Жидкость, ставшая светлой, является несозревшим, зеленым, пивом. В нем, вследствие брожения этилового спирта и углекислого газа, сохраняется целый ряд дополнительных продуктов, принимающих участие в образовании вкуса и запаха ячменного напитка. Процесс основной ферментации заканчивается, как правило, за 7–9 суток. К этому времени в пиве сохраняются не сквашенными еще около 1,5 % сахаров.

Заквашивание и брожение

Выдержка, или процесс дображивания пива, содействует итоговому образованию потребительских качеств пива. Для этого незрелый напиток переливают в вакуумные закупоренные металлические танки, внутренний слой которых покрыт особым

пищевым лаком.

В зависимости оттого, к какому сорту принадлежит пиво, его выдерживают при температуре от 0 до 3 ˚С в течение 11-100 суток. Вследствие доферментирования конечного сахара немного увеличивается крепость пива, возникает добавочное обогащение его углекислотой и достигается осветление Взаимодействие всевозможных основных и дополнительных продуктов первичного и вторичного процессов сквашивания провоцирует возникновение новых ферментов, определяющих специфические вкус и запах уже созревшего пива, а также его сортовые особенности.

Фильтрация пива

Фильтрация пива применяется в условиях промышленного его производства с целью повышения сроков хранения готовой продукции. Пиво очищают от остаточных компонентов дрожжевых и бактериальных клеток, взвешенных крупиц, всевозможных примесей, которые являются причиной появления мути в напитке. При этом применяются намывные кизельгуровые фильтры, а также фильтры-прессы, аппараты для сепарации, очищающие элементы секторного типа (или сменные картриджи).

Пиво, которое не подвергалось очистке, способно храниться не более 2–3 суток, а после фильтрации — до 1 месяца. Если подвергнуть его дополнительной очистке вплоть до стерильного состояния на мембранных фильтрующих элементах секторного типа, то срок хранения увеличивается до 1–3 месяцев.

Так называемая гнотобиологическая фильтрация (то есть стерильная) осуществляется посредством обеззараженного фильтр-картона, который изолирует взвешенные частички и обеспечивает стерильность пенного напитка.

Следует отметить, что, несмотря на различные маневры, фильтрация вместе с дрожжами все же удаляет максимум полезных минеральных веществ и элементов из пива. Исходя из этого, вкус пива становится не таким ярким, оно превращается в пустую, ничего не содержащую жидкость. Именно по этой причине нефильтрованное пиво вкуснее и «живее» своего фильтрованного собрата. Конечно, после всех степеней очистки напиток становится прозрачным, без мутных примесей и способен продолжительное время храниться. Однако его нельзя отнести к разряду полезных, поскольку живые дрожжи и полезные бактерии были безжалостно «выселены».

Домашнее пивоварение

Необходимый инвентарь

Для приготовления пива в домашних условиях нужно приобрести необходимый инвентарь, который внешним видом напоминает тот, что используется в пивоваренных цехах, но гораздо меньшего размера и более простой модификации.

Многие из них в свое время были разработаны на основе приспособлений, которые использовали еще наши предки. Поэтому, чтобы иметь более полное представление о современных приспособлениях, необходимо сделать экскурс в прошлое.

Так, для производства сусла ранее применялись дубовые квасильные кадки с прочными железными обручами Кстати сказать, подобную бочку можно сконструировать на устойчивых ножках либо установить на высокие подставки. Кадка изготавливается с двумя доньями, из которых внутреннее — перфорированное вкладное. Оно включает в себя 3 разъемные части (доски), плотно примыкающие друг к другу. Такое второе дно устанавливается на подставке высотой 10,5 см, сделанной крест-накрест. Когда оно будет вмонтировано, на него накладывают промытую и ошпаренную солому, сверху — фланель. Чтобы они не смещались относительно дна, их также нужно зафиксировать крестовиной, сделанной из дерева, только на несколько миллиметров тоньше предыдущей.

Поскольку покрытие перфорированного дна до затирания осложняет помешивание, то лучше всего затирание осуществлять в другой бочке, не имеющей второго дна, а первую кадку использовать для отцеживания приготовленного сусла и выщелачивания дробины.

Обе кадки следует поставить рядом так, чтобы процеживающая располагалась ниже квасильной.

Для перемешивания закваски ранее пользовались специальными мешалками, а для набрызгивания воды во время процесса выщелачивания — стандартными и привычными всем садовыми лейками с сетчатыми душевыми настройками.

Для того чтобы вскипятить воду либо сусло с хмелем (или без него), использовали чан соответствующих габаритов, вделанный в печь, а также медный котел. Он был полый внутри и имел съемную крышку, а его дно было немного вогнутым, чтобы увеличить нагревательную поверхность котла. Его в обязательном порядке оборудовали топкой, золотником со специальной топочной решеткой под ним, а также трубкой с краником для испарения прокипяченного сусла Аналогичные конструкции

применяются в домашнем пивоварении и по сей день, правда, в настоящее время используют емкости из нержавеющей стали. Они менее громоздкие, и их легче затем отмыть.

Сусло, которое варится с хмелем, прежде чем опустить его в холодную кадку, отделяется от хмеля посредством мелких плетеных деревянных корзинок. Для более быстрого охлаждения сусла непосредственно перед ферментацией можно использовать плоскую деревянную кадку глубиной 6 см. Для качественного и более быстрого охлаждения сусла раньше применялся запруженный льдом плоский жестяной поплавок, который «лежал» на поверхности сусла. Если лед без посторонних примесей, то можно опускать их непосредственно в сусло. Поплавок из металла с кубиками льда можно применять для предотвращения чрезмерно сильного нагревания сусла в период ферментации. Вместо квасильного чана в домашних условиях можно использовать стандартную кадку (высокую и при этом узкую).

Для соблюдения технологии приготовления ячменного пенного напитка необходимо приобрести измеритель уровня сахара в напитке. Таким образом, как вы видите, инструментарий для домашнего пивоварения не очень замысловатый. Совершенно естественно, что все инструменты, использующиеся в процессе приготовления ячменного напитка, обязаны содержаться в чистоте и аккуратности. Посуду из дерева перед каждым употреблением следует подвергнуть тщательной тепловой обработке и затем окурить серой для избавления от посторонних запахов. Чаны из нержавеющей стали нужно достаточно промыть теплой водой и просушить, хранить их лучше в открытом виде.

Рецепты приготовления домашнего пива

На сегодняшний день существует большое количество самых разнообразных рецептов приготовления пива. И каждый поклонник этого напитка может найти для себя подходящие варианты. Рассмотрим наиболее популярные из них.

Пиво столовое (вариант 1)

Ингредиенты
15 л воды
3 кг меда

40 г хмеля
100 г дрожжей

Способ приготовления

Мед растворить в воде, добавить хмель, перемешать и держать на слабом огне в течение часа.

Затем процедить массу и ввести дрожжи, после чего перелить в квасильную кадку и настаивать без крышки в теплом месте 1 неделю.

Далее рекомендуется закрыть ее и переставить в более прохладное помещение.

Через 2–3 дня нужно разлить пиво по бутылкам, плотно укупорить их и держать в холодильнике или погребе.

Пиво столовое (вариант 2)

Ингредиенты

12 л воды
5 кг сахара
2,5 кг солода
100 г хмеля
40 г винограда без косточек
40 мл вина
25 г дрожжей

Способ приготовления

Соединить хмель, виноград, солод и вино, аккуратно перемешать и довести до кипения. Держать на слабом огне 30 мин, затем процедить полученную массу, добавить сахар, влить воду и довести до кипения.

Далее Процедить полученный раствор и ввести дрожжи, перемешать. Поставить в темное место на 7 дней. Готовое пиво разлить по бутылкам и укупорить. Хранить в прохладном месте.

Пиво темное (вариант 1)

Ингредиенты

7 л воды
700 г сухарей и из сдобного теста
150 г сахара

150 г высушенного хмеля
30 г ржаного солода
4 горошины черного перца
Соль по вкусу

Способ приготовления

Смешать сухари, солод и 50 г сахара Хмель обдать кипятком, добавить измельченный черный перец, раскрошенные горошины черного перца Соединить обе массы и посолить.

Дрожжи опустить в 250 мл теплой воды, аккуратно размешать, накрыть и настаивать в теплом месте сутки. Затем добавить 4 л охлажденной кипяченой воды, 100 г сахара, предварительно растворенного в 250 мл воды, тщательно перемешать смесь и держат под крышкой в теплом месте в течение 2 суток. Перелить образовавшуюся жидкость в другую кастрюлю, а в оставшуюся смесь добавить 2,5 л кипящей воды Через час соединить обе массы. Приготовленное сусло размешать и довести до кипения. Удалив пену, процедить через холщовую ткань и разлить по бутылкам по бутылкам. Плотно укупорить их и обмотать пробки проволокой.

Такое темное пиво будет готово уже через 2 недели хранения в прохладном месте.

Пиво темное (вариант 2)

Ингредиенты

10,5 л воды
600 г сахара
400 г высушенного хмеля
400 г смеси зерен ячменя, пшеницы, ржи и овса
20 г цикория
50 г засахаренной лимонной цедры

Способ приготовления

Обжарить на раскаленной сковороде зерна ячменя, пшеницы, ржи и овса до светло-кофейного цвета и затем смолоть их в блендере Добавить к ним цикорий, после чего смесь всыпать в 1 л воды и довести до кипения. Затем влить оставшуюся воду, всыпать сахар, хмель и лимонную цедру Через несколько часов отвар процедить, разлить по бутылкам и тщательно укупорить Хранить в погребе

Пиво по-киевски

Ингредиенты
4 л воды
500 г ржаного солода
300 г сахара
150 г хмеля
40 г дрожжей
5 г молотой корицы
Соль и гвоздика по вкусу

Способ приготовления
Воду вскипятить, добавить сахар, хмель и солод, держать на слабом огне час Затем процедить массу и довести кипяченой водой до исходного объема, добавить дрожжи, соль и гвоздику Держать под крышкой 3 суток при комнатной температуре. После этого настой процедить через холщовую ткань и разлить по бутылкам. Закрепить пробки проволокой. Пиво в течение 7 дней будет дозревать, после чего его можно употреблять.

Пиво по-русски (вариант 1)

Ингредиенты
3,5 л воды
700 г пшеничного хлеба
700 г ржаного хлеба
400 г экстракта солода
200 г сахара
20 г дрожжей
15 г хмеля
10 г пищевой соды
2 г корицы
Гвоздика и соль по вкусу

Способ приготовления
Ржаной и пшеничный хлеб нарезать небольшими кубиками и подсушить в духовке в течение 30 мин при 150 ˚С.

Затем высыпать их в эмалированную кастрюлю и посыпать смесью соли и измельченной гвоздики, добавить солод и корицу. Растворить в 250 мл теплой воды дрожжи, перемешать и влить еще 3 л. Настаивать 2 суток в теплом месте, после чего добавить

хмель.

На горячей сковороде растопить сахар и ввести его в дрожжевую массу, добавить соду и, накрыв крышкой, убрать на сутки в теплое место.

После этого выделившуюся жидкость процедить через сложенную в несколько слоев марлю и разлить по бутылкам, плотно укупорив их.

Через 2 недели пиво будет готово к употреблению.

Пиво по-русски (вариант 2)

Ингредиенты

2 кг стручков зеленого гороха
20 г хмеля
100 г сухих дрожжей
Вода по необходимости

Способ приготовления

Стручки зеленого гороха положить в кадку и заполнить водой так, чтобы она на 10 см была выше их уровня. Держать на слабом огне несколько часов, после чего процедить через сложенную в несколько слоев марлю и охладить.

Приготовить раствор из хмеля и дрожжей и добавить в кадку. Настаивать 3 суток под крышкой, время от времени удаляя образующуюся пену. Затем разлить пиво по бутылкам, плотно укупорив, и хранить 7 дней в прохладном месте.

Пиво оранжевое

Ингредиенты

1,5–2,3 кг сахара
250 мл свежеотжатого апельсинового сока
200 мл красного вина
100 г патоки
50 г апельсиновой цедры
50 г дрожжей
Вода по необходимости

Способ приготовления

Сахар растворить в 3 л воды, впить вино и довести смесь до

кипения, после чего перелить ее в квасильную кадку. Добавить апельсиновый сок, патоку и дрожжи, долить воду до краев емкости. Настаивать 3 дня под крышкой при температуре 15–17 °С, поставив гидрозатвор.

Затем добавить измельченную апельсиновую цедру. Через 5 дней разлить напиток по бутылкам, плотно укупорить и поставить их в прохладное место.

Пиво хмельное

Ингредиенты
10,5л воды
2 кг пшеничной муки
1 кг патоки
250 мл дрожжей
40 г хмеля

Способ приготовления

В 10 л воды отварить хмель и процедить затем через сложенную в несколько слоев марлю. В приготовленный отвар добавить патоку и прокипятить, после чего охладить. Из дрожжей, муки и 500 мл воды приготовить опару. Когда она подойдет, выпить ее в отвар и хорошо размешать. Настаивать под крышкой в теплом месте 5–6 ч и затем 3 дня в прохладном. Пиво разлить по бутылкам, укупорить и залить пробки горячим воском или смолой.

Пиво сливовое

Ингредиенты
10,5 л воды
5 кг спелых слив
3,5 кг сахара
150 мл красного вина
70 г дрожжей
30 г лимонной цедры

Способ приготовления

Сливы промыть, удалить косточки, мякоть размять вилкой и залить 2 л воды. Затем добавить вино и сахар, тщательно

перемешать и кипятить на слабом огне до тех пор, пока смесь не станет однородной. После ввести в нее дрожжи, влить 2 л воды и настаивать в теплом месте (15–18 ˚С). Через 3 дня в квасильный раствор всыпать измельченную лимонную цедру, закрыть плотно, поставить гидрозатвор и держать 10 суток. Процедить пиво, разлить по бутылкам и хорошо укупорить.

Пиво гречневое

Ингредиенты

2 кг ржаной муки
1 кг ячменного солода
1 кг ржаного солода
700 г гречневой муки
100 г сухих дрожжей
Вода по необходимости

Способ приготовления

Гречневую муку смешать с дрожжами и, добавив воды, замесить густое тесто. Поставить его в теплое место, чтобы оно увеличилось в 2 раза.

Перемешать ячменный и ржаной солод, добавить ржаную муку. Влить 2 л кипятка и хорошо размешать.

Должно получиться густое тесто, которое переложить в форму для запекания и держать 12 ч в духовке при 100 ˚С.

Затем переложить эту массу в кадку объемом 25 л и заполнить его до краев водой. Настаивать несколько часов, после процедить через сито и влить в емкость с тестом из гречневой муки. Оставить примерно на 5,5 ч для ферментации.

Как только дрожжи всплывут на поверхность, тщательно размешать массу, распределить ее по бутылкам и укупорить их предварительно распаренными пробками. Затем опустить их в погреб и наполовину закопать в песок.

Через неделю получится приятное на вкус игристое пиво, напоминающее шампанское. Оно может храниться на протяжении 15 дней.

Пиво бюджетное

Ингредиенты

10, 5 л воды
1,5 кг ржаного порошкообразного солода
150 г хмеля
500 г пшеничной муки
50 г сухих дрожжей

Способ приготовления

Солод и хмель перемешать, залить 10 л воды и прокипятить, после чего охладить. Приготовить опару из дрожжей, муки и 500 мл воды. Когда она увеличится в объеме в 2 раза, соединить обе массы, перемешать и поставить в теплое место на 6 ч.

Затем плотно закрыть и убрать в погреб на несколько дней.

После этого разлить по бутылкам и закрыть их пробками.

Пиво можжевеловое

Ингредиенты

15 л воды
15 кг ягод можжевельника
100 г дрожжей
50 г сухого хмеля

Способ приготовления

Ягоды можжевельника промыть, измельчить, залить водой и настаивать сутки.

Затем прокипятить, время от времени снимая образующуюся пену. Ввести в настой дрожжи, хмель и держать под крышкой 5 дней в теплом месте.

Разлить пиво по бутылкам, укупорить и хранить в погребе.

Пиво морковное

Ингредиенты

15 л свежеотжатого морковного сока
50 г сухих дрожжей
30 г сухого хмеля

Способ приготовления

Морковный сок прокипятить и процедить через марлю. Всыпать в него хмель и дрожжи, хорошо перемешать и оставить

на 3 дня сквашиваться.

После этого снять образовавшуюся пену и процедить напиток через сложенную в несколько слоев марлю.

Затем разлить по бутылкам, укупорить и держать 7 дней в прохладном месте.

Пиво имбирное

Ингредиенты

20 л охлажденного пива
700 мл воды
200 г жженого сахара
200 г лимонов
50 г сухого хмеля
10 г молотого корня имбиря
5 г кориандра
5 г корицы

Способ приготовления

Жженый сахар залить 100 мл кипяченой воды. Корицу, имбирь, кориандр, измельченные лимоны залить 500 мл воды и кипятить 10–15 мин, после чего процедить. Соединить эту массу с раствором сахара.

В отдельной посуде в течение 30 мин кипятить хмель в 100 мл воды, процедить раствор и влить его в общий состав.

Холодное пиво соединить с приготовленной смесью и тщательно перемешать. Настаивать под крышкой 1 месяц.

Пиво сладкое

Ингредиенты

15,5 л кипяченой воды
1,5 кг измельченных сухарей из сладкого теста
700 г хмеля
300 г сахара
200 г ржаного солода
100 г сухих дрожжей
50 г пищевой соды

Способ приготовления

Солод и дрожжи залить 500 мл воды.

Хмель всыпать в 10 л воды, добавить сахар и хорошо перемешать. Настаивать 2 суток, после чего положить сухари.

Соединить оба раствора в кадке и держать под крышкой в теплом месте несколько суток. Затем охладить и осторожно слить, оставив осадок.

Добавить в него соду и влить 3 л воды, тщательно перемешать и настаивать сутки. Соединить оба раствора и дважды процедить через сложенную в несколько слоев марлю.

Полученный напиток разлить по бутылкам, укупорить и хранить в течение 2 недель в прохладном месте.

Пиво миндальное

Ингредиенты

13,2 л воды
1 кг ржаного солода
800 г хмеля
500 г патоки
300 г винограда без косточек
300 г измельченных ржаных сухарей
100 г липового меда
100 г молотого горького миндаля
40 г сухих дрожжей
40 г пищевой соды
Корица по вкусу

Способ приготовления

Смешать сухари, солод, мед, виноград, корицу, миндаль, патоку и дрожжи, растворенные в 200 мл теплой воды. Хмель обдать кипятком и ввести в смесь, добавить воды столько, чтобы получилась кашица, тщательно перемешать.

Накрыть посуду с приготовленной массой и держать 6 часов в тепле. Затем влить 10 л воды и настаивать под крышкой сутки.

Слить получившийся настой в чистую емкость, добавить в густую массу еще 3 л теплой воды, всыпать соду и оставить на 2–3 ч в теплом месте. Слить второй настой, перемешать с первым, процедить через плотную холщовую ткань и разлить по бутылкам, плотно укупорив их. Держать в тепле 10–12 дней.

Пиво виленское

Ингредиенты
5,2 л воды
1 кг ржаного солода
600 г хмеля
300 г измельченных сухарей
300 г винограда без косточек
200 г изюма
100 г липового меда
40 г сухих дрожжей
Корица и соль по вкусу

Способ приготовления
Соединить в кастрюле виноград и ржаной солод. Хмель обдать кипятком.

Растворить в 200 мл кипяченой воды дрожжи, добавить сухари, мед, корицу, соль, перемешать и держать на слабом огне, помешивая, 15 мин. Настаивать под крышкой в теплом месте, через день налить 2 л кипяченой воды, добавить изюм и хорошо все размешать, держать еще сутки.

Затем перелить массу в чугунную кадку, влить 3 л кипяченой воды, добавить пищевую соду и через 2 ч слить полученный настой с осадка.

Процедить напиток через сложенную в несколько слоев марлю, разлить по бутылкам, плотно укупорить и закрепить пробки проволокой.

Держать в теплом месте несколько дней, затем 10 дней — в прохладном.

Пиво барское

Ингредиенты
4 л бочкового пива
1 л воды
100 г сахара
100 г лимонов
40 г хмеля
4 г молотого корня имбиря
1 г корицы

Способ приготовления
Сахар высыпать на разогретую сковороду и, помешивая,

растворить его. Перемешать его с 500 мл кипяченой воды, вылить в другую емкость, добавить измельченный лимон, молотый имбирь, корицу и кипятить на слабом огне в течение 15 мин. Затем процедить. В отдельной посуде кипятить хмель 30 мин в 500 мл воды, процедить и вылить в ранее приготовленную массу. Соединить ее с бочковым пивом, перемешать, укупорить и оставить в прохладном месте на 3 недели.

Пиво запорожское

Ингредиенты
300 г сахара
200 г патоки
100 г хмеля
100 г муки
40 г дрожжей

Способ приготовления
Перетереть муку с сахаром, добавить хмель, залить смесь кипящей водой и настаивать под крышкой 2–3 ч, после чего процедить. Вылить жидкость в бочку небольшого размера, ввести патоку и дрожжи, перемешать.

Держать в тепле 5 дней, после чего разлить по бутылкам, плотно укупорить и хранить в прохладном месте.

Пиво мошногорское

Ингредиенты
15 л воды
2 кг ячменного солода
400 г сахара
200 г сухого хмеля
100 г дрожжей

Способ приготовления
Размешать в воде половину хмеля, добавить ячменный солод, сахар и кипятить 30 мин, после чего охладить.

Ввести в эту массу дрожжи, перемешать и настаивать под крышкой 4 дня.

Затем разлить пиво по бутылкам, укупорить и хранить в

прохладном месте.

Пиво на скорую руку

Ингредиенты

8 л кипяченой воды
1 кг измельченного ржаного солода
200 г патоки
100 г хмеля
100 г сухих дрожжей

Способ приготовления

Ржаной солод смешать с перетертым хмелем и впить тонкой струей кипящую воду, после чего процедить жидкость.

Ввести в нее дрожжи и патоку, настаивать под крышкой 4 дня.

Напиток процедить и разлить по бутылкам, плотно укупорив их, и хранить в холодильнике.

Через 5 дней пиво будет готово к употреблению.

Рецепты приготовления различных закусок к пиву

Сосиски, запеченные с беконом

Ингредиенты

200 г сосисок
100 г сыра твердых сортов
50 г бекона
10 г столовой горчицы
1 пучок зелени петрушки и укропа

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке, бекон нарезать тонкими пластинами.

В сосисках сделать несколько небольших надрезов, в которые положить немного сыра, горчицы и завернуть ее в бекон, закрепив зубочисткой. Выложить сосиски на противень и держать 20 мин в разогретой духовке при 150 °С. Готовые сосиски выложить на блюдо, удалив зубочистки, и посыпать мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

Спиральки из сыра

Ингредиенты

500 г слоеного теста
100 г сыра твердых сортов
20-30 г семян кунжута
2 яйца
10 г растительного масла

Способ приготовления

Желтки отделить от белков и взбить их. Слоеное тесто разморозить, освободить от пленки и раскатать в пласт размером 50 х 50 см, разделив его пополам. Тщательно смазать его желтковой массой.

Сыр натереть на крупной терке и посыпать им одну часть теста, покрыв второй.

Аккуратно слегка раскатать пласт, нарезать его полосками и свернуть их в форме спиралей. Выложить их на противень, смазанный растительным маслом, полить взбитыми белками и выпекать в духовке 10 мин при 220 °С. Готовые изделия посыпать семенами кунжута.

Багет с чесноком и зеленью

Ингредиенты

1 французский багет
100 г сливочного масла
1 пучок зелени петрушки и укропа
1 головка чеснока
Черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Зелень петрушки и укропа мелко нарезать. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку, после чего смешать с солью и размягченным сливочным маслом. В полученную массу добавить зелень. Французский багет надрезать через каждые 2 см, не доходя до конца Надрезы смазать сливочно-чесночной массой, соединить их и завернуть батон в фольгу. Положить его на противень в предварительно разогретую духовку и держать 10 мин при 150 °С. Подавать холодным, разобрав на ломтики.

Кубики сыра с корейкой

Ингредиенты
300 г сыра маасдам
100 г корейки
100 г панировочных сухарей
50 г растительного масла
30 г пшеничной муки
2 яйца

Способ приготовления
Сыр нарезать небольшими кубиками, корейку — тонкими пластинами, яйца взбить. Каждый кусочек сыра завернуть в ломтик корейки, обвалять в муке, затем обмакнуть в яичной смеси и запанировать сухарями. Обжарить их в масле до золотистой корочки.

Сухарики соленые

Ингредиенты
500 г ржаного или пшеничного хлеба
Крупная соль по вкусу

Способ приготовления
Хлеб нарезать кубиками и посыпать крупной солью. Выложить их на противень и поставить в предварительно разогретую до 200 °С духовку. Время от времени их необходимо помешивать. Как только они покроются темно-коричневой корочкой, вынуть и охладить.

Сухарики чесночные

Ингредиенты
500 г хлеба «Бородинский»
100 г сушеного чеснока
Соль по вкусу

Способ приготовления
Хлеб нарезать кубиками, выложить в миску, посыпать

чесноком и солью, перемешать Выложить их на противень и держать 10 мин в духовке при 150 °С.

Гренки с огоньком

Ингредиенты
500 г ржаного и пшеничного хлеба
100 г сливочного масла
100 г консервированных анчоусов
100 г острого сыра твердых сортов
30 г майонеза
25 г томатной пасты
1 яйцо
Молотый перец чили по вкусу

Способ приготовления
Хлеб нарезать ломтиками и обжарить на сковороде в сливочном масле. Сыр натереть на крупной терке, добавить томатную пасту, яйцо и майонез, поперчить, перемешать. На обжаренные хлебные ломтики выложить полученную массу и поставить на 10 мин в разогретую до 180 °С духовку. На готовые гренки выложить анчоусы

Гренки раковые к пиву

Ингредиенты
500 г пшеничного хлеба
150 г сыра твердых сортов
150 г мяса раков
100 г сливочного масла
2 головки чеснока
2 сваренных вкрутую яйца
0,5 пучка зелени петрушки и укропа
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Хлеб нарезать ломтиками толщиной около 1 см. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку, посолить и поперчить его Соединить его с хлебом, перемешать и обжарить в сливочном масле Сыр натереть на крупной терке и смешать с

измельченным мясом раков. На обжаренные кусочки хлеба ровным слоем выложить приготовленную смесь и запечь в духовке при 180 ˚С до образования румяной корочки На готовые гренки выложить нарезанные кружочками яйца и украсить укропом и петрушкой

Хворост из картофеля

Ингредиенты

300 г картофеля
100 г растительного масла
30 г муки
2 яйца
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель отварить в подсоленной воде, охладить и натереть на крупной терке.

Добавить муку, яйца и тщательно вымешать. Приготовленное тесто раскатать и нарезать ромбиками. Посередине каждого из них сделать небольшой надрез и протянуть в него один край. Обжарить хворост в раскаленном растительном масле, посыпав затем смесью черного перца и соли.

Кольца луковые в пряном кляре

Ингредиенты

100 г репчатого лука
50 г муки
50 г растительного масла
2 яйца
Тмин, кунжут, черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Лук нарезать толстыми кольцами и промыть холодной водой.

Из муки, яиц и приправ приготовить кляр. Кольца лука обмакнуть в нем и обжарить на сковороде в растительном масле.

Яйца фаршированные

Ингредиенты

200 г филе соленой сельди
150 г зеленых яблок
100 г сливочного масла
30 г зеленого лука 5 яиц
1 пучок зелени укропа

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, почистить, разрезать поперек пополам и аккуратно извлечь желток. Измельчить его в блендере вместе с филе, яблоками, луком и сливочным маслом. Полученным фаршем начинить белки и украсить мелкорубленой зеленью укропа.

«Грибочки» из яиц и помидоров

Ингредиенты

1 кг помидоров
100 г огурцов
100 г отварной моркови
75 г майонеза
50 г консервированного зеленого горошка
40 г корня сельдерея
10 яиц
1 пучок зелени укропа и петрушки
Соль по вкусу

Способ приготовления

Корень сельдерея натереть на мелкой терке, огурцы и морковь нарезать кубиками. 200 г помидоров обдать кипятком и опустить на 1 мин в холодную воду, после чего снять с них кожицу и мякоть измельчить. Подготовленные ингредиенты смешать, добавить зеленый горошек, посолить и заправить майонезом. Яйца сварить вкрутую, почистить и аккуратно удалить верхушку. Оставшиеся помидоры разрезать пополам и ложкой вынуть из них мякоть. Одной половинкой накрыть яйцо, чтобы получился грибочек, поверх него с помощью зубочистки нанести майонезные точки. В плоское блюдо выложить приготовленный салат, а сверху поставить грибочки и посыпать их мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

Экспресс-закуска

Ингредиенты
150 г сыра сулугуни
100 г панировочных сухарей
100 мл растительного масла
30 г пшеничной муки
2 яйца

Способ приготовления
Яйца взбить в густую пену. Сыр нарезать кубиками. Обмакнуть сырные кусочки в яйца, затем в муку, снова в яйца и запанировать в сухарях. Обжарить их на сковороде в растительном масле.

Закуска из мойвы

Ингредиенты
300 г свежемороженой мойвы
100 г дайкона
50 мл растительного масла
20 г соевого соуса
15 г кукурузного крахмала
15 мл винного уксуса
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Мойву разморозить, промыть, высушить с помощью салфетки, немного присолить, обсыпать крахмалом и обжарить в растительном масле. Редьку почистить, натереть на мелкой терке, поперчить и заправить смесью соевого соуса и уксуса
Готовую мойву выложить на плоское блюдо и подать с соусом из дайкона.

Закуска из сыра

Ингредиенты
200 г сыра твердых сортов
2 зубчика чеснока
30 г майонеза
50 г панировочных сухарей

50 мл растительного масла

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке, чеснок измельчить и соединить их, заправив майонезом. Сформовать из полученной массы шарики и обвалять их в панировочных сухарях. Затем обжарить их в растительном масле до образования румяной корочки

Сладкий перец фаршированный

Ингредиенты

300 г сладкого перца
100 г сыра твердых сортов
100 г сливочного масла
1 пучок зелени укропа и петрушки
Соль по вкусу

Способ приготовления

У сладких перцев удалить шляпку и извлечь семечки Сыр натереть и смешать с размягченным сливочным маслом, посолить. Этой массой нафаршировать сладкие перцы Нарезать их крупными кольцами и выложить на блюдо, посыпав мелкорубленой зеленью.

Сладкий перец, фаршированный яйцами и сыром

Ингредиенты

300 г сладкого перца разных цветов
200 г сыра твердых сортов
4 яйца
1 головка чеснока
1 пучок зелени укропа и петрушки
Майонез и соль по вкусу

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую и очистить. Сладкий перец хорошо промыть, обсушить и удалить шляпку с семечками. Сыр натереть на крупной терке, чеснок пропустить через чеснокодавилку, смешать все и заправить майонезом. В середину каждого

болгарского перца вложить целое яйцо, поверх которого сырно-чесночную массу, затем убрать их в холодильник на 3 ч.

Перед подачей нарезать фаршированные перцы крупными кольцами и посыпать мелкорубленой зеленью.

Помидоры с сыром

Ингредиенты

500 г помидоров черри
150 г сыра твердых сортов
50 г майонеза
3 зубчика чеснока
1 пучок зелени
Соль по вкусу

Способ приготовления

Помидоры нарезать кружками, сыр натереть на терке. Чеснок измельчить и смешать с майонезом, посолив. Полученной массой густо смазать помидоры и посыпать сыром и мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

Помидоры с моцареллой

Ингредиенты

300 г помидоров
200 г сыра моцарелла
20 мл столового уксуса
50 мл оливкового масла
1 пучок зелени петрушки
Черный и красный молотый перец, соль и орегано по вкусу

Способ приготовления

Помидоры и сыр нарезать кружочками толщиной 6–8 мм.

Приготовить заправку: оливковое масло смешать с уксусом, посолить, поперчить и добавить измельченную зелень петрушки и орегано.

Помидоры выложить на блюдо, поверх них моцареллу и полить заправкой.

Помидоры фаршированные

Ингредиенты

1 кг крупных помидоров
250 г консервированного мяса крабов
2 сваренных вкрутую яйца
50 г майонеза
Черный и красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Яйца измельчить, у помидоров удалить верхнюю часть и ложкой вынуть мякоть. Крабовое мясо нарезать кубиками. Соединить яйца, мясо крабов, майонез, посолить и поперчить, хорошо перемешать. Полученной массой нафаршировать помидоры. Держать в холодильнике на 2–3 ч.

Морковь с мясом

Ингредиенты

300 г говядины или нежирной свинины
200 г моркови
100 г репчатого лука
100 мл мясного бульона
50 г растительного масла
15 г соевого соуса
15 мл столового уксуса
3-4 зубчика чеснока
Семена кунжута, молотый черный перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать ломтиками длиной 5 см и толщиной 5 мм и слегка обжарить в растительном масле. Затем влить соевый соус, бульон, добавить измельченный лук и черный перец, посолить. Тушить 15 мин, после чего охладить. Морковь нашинковать или натереть на крупной терке и посолить. Затем выжать сок и смешать с мясом, добавить измельченный чеснок, семена кунжута и черный перец, заправить уксусом.

Галантин из курицы

Ингредиенты

500 г филе курицы
200 г шампиньонов
50 мл лимонного сока
2 зубчика чеснока
Молотый черный перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Куриное филе нарезать небольшими ломтиками, грибы нашинковать. Соединить их, посолить, сбрызнуть лимонным соком и добавить чеснок, пропущенный через чеснокодавилку, хорошо перемешать. Держать в холодильнике 2 ч, после чего обжарить смесь в растительном масле с добавлением черного перца.

Подавать в охлажденном виде.

Шарики из ветчины

Ингредиенты

400 г ветчины
100 г репчатого лука
50 г майонеза
50 г измельченных ядер грецких орехов
5 яиц
0,5 пучка зелени петрушки и укропа
Соль по вкусу

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую и измельчить. Ветчину мелко нарезать.

Соединить яйца и ветчину, добавить майонез, посолить и вымешать. Сформовать из полученной массы небольшие шарики. Обвалять их в грецких орехах и посыпать зеленью.

Бублики фаршированные

Ингредиенты

500 г свино-говяжьего фарша
500 мл молока
5 бубликов
100 г растительного масла
Соль по вкусу

Способ приготовления

Бублики на несколько секунд положить в теплое молоко. В середину их выложить фарш, посолить и обжарить в растительном масле.

Готовые бублики выложить на плоское блюдо.

Крылышки куриные к пиву

Ингредиенты

1 кг куриных крылышек
50 г майонеза
20 г столовой горчицы
20 г соевого соуса
2 зубчика чеснока
5 г хмели-сунели
5 г сахарной пудры
Белый молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Чеснок пропустить через чеснокодавилку, всыпать сахарную пудру и соединить с горчицей, соевым соусом и майонезом, перемешать. Обмакнуть каждое крылышко в полученной смеси, уложить в глубокую миску и убрать в холодильник на 2- 3 ч.

Выложить крылышки ровным слоем на противень и запекать в духовке 20 мин при температуре 180–200 ˚С, периодически поливая соусом. Затем перевернуть их и держать еще 15 мин.

Готовые крылышки выложить на плоское блюдо.

Крылышки куриные с соусом

Ингредиенты

2 кг куриных крылышек
200 г сметаны
100 г растительного масла
100 г майонеза
100 г сыра твердых сортов
50 мл лимонного сока
50 г томатного соуса
50 г сливочного масла

25 мл столового уксуса
20 г томатной пасты
15 г столовой горчицы
15 г сушеного чеснока
Соль по вкусу

Способ приготовления

Сыр натереть на терке, добавить сметану, горчицу, майонез и лимонный сок, перемешать, накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник на час. Куриные крылышки обжарить до золотистой корочки в растительном масле и выложить на блюдо. В сковороде смешать томатный соус, сливочное масло, томатную пасту, уксус и чеснок, посолить и довести до кипения. Приготовленной заправкой залить куриные крылышки.

Крылышки куриные в кляре

Ингредиенты

500 г куриных крылышек
100 г панировочных сухарей
100 мл растительного масла
50 г пшеничной муки
2 яйца
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Куриные крылышки положить в кастрюлю с толстым дном, полить, налить немного воды и тушить 10 мин. Затем вынуть их и обсушить полотенцем. Взбить яйца, всыпать муку, посолить, поперчить и перемешать. Окунуть крылышки в кляр, обвалять в панировочных сухарях и обжарить в растительном масле.

Крылышки куриные пикантные

Ингредиенты

1 кг куриных крылышек
180 мл растительного масла
15 г лимонной цедры

10 г порошка карри

5 г острой паприки
5 г молотого тмина
5 г молотой куркумы
2 г молотого кориандра
5 г молотого перца чили
2 зубчика чеснока
Соль по вкусу

Способ приготовления

В местах соединения костей крылышек сделать несколько надрезов и присолить. Чеснок пропустить через чеснокодавилку. В глубокой миске перемешать 30 мл растительного масла, цедру, приправы и чеснок, обвалять в этой смеси крылышки и держать их в холодильнике 3 ч. После этого обжарить их в оставшемся растительном масле до образования золотистой корочки.

Крылышки куриные медовые

Ингредиенты

1 кг куриных крылышек
50 г лимонной цедры
50 г растительного масла
50 г меда
20 г соевого соуса
10 г сушеной кинзы
5 г красного молотого перца
5 г молотого перца чили
Соль по вкусу

Способ приготовления

Соединить кинзу, чили, красный перец, измельченную цедру и хорошо перемешать. Полученной смесью натереть предварительно вымытые и просушенные куриные крылышки и держать в холодильнике 3 ч. Затем обжарить их в растительном масле до золотистой корочки. После выложить крылышки на бумажные полотенца, чтобы лишний жир стек. В оставшееся после жарки масло влить соевый соус и мед, тушить 1 мин. Крылышки полить медово-соевой заправкой и подать в теплом виде.

Крылышки куриные пряные

Ингредиенты
1 кг куриных крылышек
100 г майонеза
50 мл лимонного сока
20 г меда
20 г соуса «Аджика»
10 г сливочного масла
5 г куркумы
1 пучок зелени укропа и петрушки
Соль по вкусу

Способ приготовления
Крылышки хорошо промыть, обсушить и разрезать по линии прикрепления суставов Смешать в отдельной посуде лимонный сок, куркуму, аджику, мед, соль и майонез. Залить крылышки приготовленной смесью и мариновать 4 ч. Затем выложить их на смазанный сливочным маслом противень и запекать в духовке 25 мин при 220 °С. При подаче украсить измельченной зеленью петрушки и укропа.

Шейки куриные запеченные

Ингредиенты
1 кг куриных шеек
50 г соевого соуса
Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Куриные шейки сложить в глубокую миску, посолить, поперчить, полить соевым соусом и хорошо перемешать, мариновать 20 мин. Затем перенести их на решетку и запекать 15 мин при 180–200 °С, периодически переворачивая и поливая маринадом.

Баклажаны пикантные

Ингредиенты
400 г баклажанов
300 г филе курицы

200 г помидоров
100 г репчатого лука
100 г сыра твердых сортов
50 мл растительного масла
1 пучок зелени петрушки
3 зубчика чеснока
Соль по вкусу

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, нарезать небольшими кружками толщиной 0,5 см и сбрызнуть растительным маслом, после чего выложить в форму и запекать 20 мин в духовке при 200 °С.

Затем перевернуть их и держать в духовке еще 20 мин.

Лук и чеснок измельчить и обжарить в небольшом количестве растительного масла, затем добавить протертые помидоры, посолить и поперчить, тушить 2 мин. Сыр натереть на мелкой терке.

Куриное филе нарезать небольшими кусочкам и положить в сковороду с соусом, готовить 10 мин, добавив мелкорубленую зелень петрушки.

На баклажаны выложить кусочки филе с соусом, посыпать сыром и держать 5 мин в разогретой духовке при 150 °С.

Креветки к пиву

Ингредиенты

1 кг замороженных креветок
1 пучок листового салата
100 г лимонов
Соль по вкусу

Способ приготовления

Креветки отварить в подсоленной воде, охладить, очистить и выложить на блюдо, выстланное листьями салата. Украсить кружочками лимона.

Рулетики из кабачков с сельдью

Ингредиенты

300 г кабачков среднего размера

150 г филе малосольной сельди
100 мл растительного масла
100 г сладкого перца
50 г сметаны
50 г панировочных сухарей
1 зубчик чеснока
Соль по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы аккуратно нарезать кусочками шириной 5 см, обвалять в смеси соли и панировочных сухарей и обжарить в 80 мл масла. Сладкий перец измельчить. Кабачки вымыть, нарезать пластинами одинаковой длины и шириной не более 5 мм и обжарить на сковороде в небольшом количестве растительного масла. Смазать их сметаной, посыпав измельченным чесноком. На край пластинки кабачка положить кусочек рыбы, сверху перец, свернуть рулетиком и закрепить деревянной шпажкой.

Рулетики из семги

Ингредиенты

500 г филе малосольной семги
200 г плавленого сыра
3 зубчика чеснока
200 г огурцов

Способ приготовления

Филе семги нарезать тонкими пластинами, огурцы — кубиками. Чеснок пропустить через чеснокодавилку. Плавленый сыр перемешать с чесноком и огурцами. На краю каждого ломтика семги выложить немного приготовленной массы и свернуть рулетиками.

Рулетики из ветчины с сыром

Ингредиенты

300 г ветчины
200 г острого сыра твердых сортов
30 г майонеза

2-3 зубчика чеснока
1 пучок зелени петрушки и укропа

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке, чеснок пропустить через чеснокодавилку, добавить майонез и перемешать.

Ветчину нарезать тонкими ломтиками, на каждый положить немного полученной массы и аккуратно свернуть в виде рулетиков, закрепив их шпажкой.

Выложить их на тарелку и посыпать измельченной зеленью петрушки и укропа.

Свинина острая

Ингредиенты

500 г нежирной свинины
200 г томатного кетчупа
100 г репчатого лука
100 г моркови
100 мл мясного бульона
100 г пшеничной муки
50 г сливочного масла
30 мл подсолнечного масла
15 г горчичного порошка
Черный и красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать на порционные куски и затем каждый отбить с одной стороны. Перемешать 70 г муки, соль и молотый черный и красный перец. Обвалять в этой смеси ломтики мяса и обжарить их в подсолнечном масле.

В масло, в котором готовилась свинина, положить нарезанный полукольцами лук и нашинкованную морковь, высыпать остаток муки, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Добавить кетчуп, горчичный порошок и влить бульон. Тушить соус 3 мин, затем выложить мясо и держать под крышкой еще 15 мин.

Овощи под сырной шапкой

Ингредиенты

300 г помидоров
200 г кабачков
200 г цукини
100 г сыра твердых сортов
20 г сливочного масла
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Все овощи нарезать кружочками толщиной около 1 см. На противень, смазанный сливочным маслом, выложить слоями цукини, помидоры и затем кабачки. Каждый из них посолить и поперчить, поверх последнего посыпать тертый сыр.

Запекать в разогретой духовке 15–20 мин при температуре 150 ˚С.

Шампиньоны фаршированные

Ингредиенты

500 г крупных шампиньонов
100 г сыра твердых сортов
30 г майонеза
30 мл растительного масла
3 зубчика чеснока
1 пучок зелени петрушки и укропа
Соль по вкусу

Способ приготовления

Шампиньоны промыть, аккуратно отделить шляпки от ножек. Последние мелко нарезать и жарить в растительном масле Сыр натереть на крупной терке, зелень мелко нарубить

Соединить сыр, обжаренные ножки грибов, зелень, майонез, измельченный чеснок и хорошо перемешать

Заполнить этой смесью шляпки шампиньонов и запечь их в духовке в течение 7-10 мин при 150–170 ˚С

Бургер с семгой

Ингредиенты

300 г малосольной семги

50 мл растительного масла
50 г майонеза
1 пучок листового салата
4 булочки с кунжутом

Способ приготовления

Булочки разрезать пополам и обжарить их на стороне среза в растительном масле. Семгу нарезать ломтиками. Листья салата порвать руками

Обмазать майонезом половину частей булочек с обжаренной стороны, положить на них лист салата, ломтики семги и накрыть листом салата, соединить с оставшимися половинками.

Квас

Из истории кваса

На сегодняшний день не существует единой точки зрения относительно того, где впервые стали готовить квас, но так сложилось, что во всем мире он считается традиционно русским напитком.

Так, некоторые историки предполагают, что еще жители Древней Греции знали рецепт кваса или напитка, отдаленно напоминающего его. В то же время археологические раскопки на Южном Урале свидетельствуют о том, что древние славянские народы, жившие на его территории еще до нашей эры, умели варить квас, вкус которого очень похож на вкус современного напитка. Эти выводы были сделаны на основе исследований найденной посуды: в пористых стенках глиняных горшков содержались высохшие частички жидкости.

Достоверно установлено, что квас был известен во времена Киевской Руси. В древних летописях, дошедших до наших дней, говорится, что в период принятия христианства князь Владимир приказал раздавать людям продукты, мед и квас.

Этот напиток употребляли практически все, независимо от социальной принадлежности, и с течением времени он стал поистине народным. Жители деревень и сел использовали его как естественный ароматизатор для тела, поливая им каменку при мытье в русской бане. Крестьяне, особенно в летний период, обязательно брали с собой кувшин с квасом, когда отправлялись на полевые работы, так как он хорошо утолял жажду и тонизировал. Существовало больше количество его разновидностей. Наиболее популярными из них были следующие:

1) с добавлением листьев мяты и изюма;

2) на ржаном и ячменном измельченном солоде;

3) так называемый северный квас, приготовленный из ржаной муки грубого помола, муки из исландского мха и листьев черной смородины;

4) украинский, или малороссийский, квас, основу которого составляли ржаной высушенный дробленый солод, изюм, корица и листья мяты.

Были также сладкий, кислый, приготовленный из яблок и свеклы; предназначенный только для окрошки, так называемый квас-щи, суточный, наваристый и т. д. Квас ценили больше воды, о чем свидетельствует поговорка: «Худой квас лучше хорошей воды». Если он был приготовлен с соблюдением всех технологий, то о нем говорили так: «Хорош квасок, коли шибает в носок».

Перечисленные виды кваса изготавливали исключительно на хлебном сырье. Также при приготовлении напитка добавляли муку из гречихи, его называли весенним. До наших дней сохранился рецепт «Петровского» кваса, отличающегося необычным ароматом и особым вкусом. Его варили в период правления Петра I и считали украшением праздничного стола.

На Руси даже существовала профессия «квасник», которая была весьма почетна. Мастера этого дела в совершенстве владели искусством приготовления самых разнообразных сортов и видов кваса.

В XIX в. популярным стало баварское пиво, которое большими партиями импортировали в Россию, в результате упало потребление кваса. Тогда на его защиту встало «Российское общество охранения народного здравия», члены которого представили убедительные аргументы в пользу исцеляющих, диетических и профилактических свойств этого напитка, требуя повлиять на сложившуюся ситуацию.

Возникает вполне закономерный вопрос: как же на самом деле появился этот великолепный и всеми любимый напиток? Согласно одной легенде в горшок с пшеничными зернами попала вода, и они проросли. Люди их высушили, потом смололи в муку, но поняли, что хлеба из нее не испечешь. Так получился солод. Его не стали выкидывать, а залили кипятком. Через несколько дней, когда он сквасился, получился напиток, вкус которого очень понравился людям. Так и появился первый рецепт приготовления кваса. Солод делали из семян хлебных злаков, как правило, ржи и ячменя. Данный процесс был достаточно трудоемким и продолжительным. Для хорошо перебродившего солода зерно основательно просеивали на крупных решетах, тщательно промывали, заливали водой, проращивали, запаривали (или томили), высушивали и только после этого перемалывали.

В Удмуртии, к примеру, солод получали из ржаной муки. После того как рожь прорастала, ее не сквашивали, а сразу подвергали сушке и перемалыванию. В итоге солод получался сероватого цвета.

В деревнях Сибири готовили так называемые квасные хлебцы из ржаного солода и ржаной муки. Муку ошпаривали, вливали заранее приготовленный солод, хорошо размешивали, помещали в глиняный горшок и томили в русской печи в течение дня. В итоге получалось густое тесто, из которого формовали маленькие хлебцы-колобки и затем выпекали их в печи. Их измельчали и применяли как основу для будущего напитка. Просушенные хлебцы могли храниться в течение всего года.

Впоследствии квас стали готовить из ягод, овощей, фруктов,

ржаных сухарей, капустных листьев, березового сока и т. п.

На Руси для приготовления кваса, начиная с XVII в., использовали так называемый квасник, который делали из глины. Внешне он представлял собой емкость с носиком, довольно широким горлышком и выгнутой ручкой. Зачастую его украшали различными орнаментами и сценками бытовой жизни людей тех времен. Лишь настоящие мастера могли выполнить его с соблюдением всех необходимых требований. Особенностью его конструкции являлась стержневая часть в форме баранки, в середину которой клали лед для охлаждения напитка. Не случайно в качестве материала для квасников использовали глину. Благодаря ее свойствам жидкость в таких емкостях в жару долго остается прохладной, а в холодное время года-теплой. Для хранения кваса применяли горшки с замысловатыми названиями — кухли, гречишники, опарницы, квашни, махотки. Такую посуду периодически прокаливали для уничтожения неприятных запахов.

Русский квас с полным правом можно назвать напитком здоровья. Его употребление позитивно воздействует на желудочно-кишечный тракт, стимулирует пищеварительные процессы и повышает тонус всего организма.

В засушливые и неурожайные годы квас был чуть ли ни единственным источником жизненно важных витаминов и микроэлементов. Его употребляли не только как жаждоутоляющий напиток, но и как лечебное средство. В старинных лечебниках содержатся упоминания о том, что его применяли при таких заболеваниях, как чахотка и цинга.

Во времена Советского Союза было налажено промышленное производство кваса. В летний период практически на каждом углу можно было видеть цистерны и бочки с охлажденным и приятным на вкус напитком. Согласно статистике, в 1985 г. количество производимого кваса достигло 55,3 млн декалитров, что составляло 29 % от объема всех выпускаемых безалкогольных напитков. В 1990-е гг., когда российский рынок заполонили иностранные газированные напитки различных вкусов и цветов, производство и употребление кваса значительно снизилось. В 1997 г. произвели только 9 млн декалитров, что составляло лишь 3 % от общего объема производства безалкогольных напитков.

За последнее десятилетие ситуация изменилась. Так, по темпам прироста сектор производства кваса занимает лидирующее положение, а объемы продаж этого напитка повышаются примерно на 15–20 % каждый год, начиная с 2001 г.

Справедливости ради следует заметить, что не все напитки, именуемые квасом, на деле являются таковыми. Все чаще его

изготовители стали применять неестественную ферментацию, в результате чего получается квасной напиток, содержащий ароматизаторы, красители, консерванты, регуляторы кислотности и подсластители. Такой настой подвергают тепловой обработке и затем разливают в пластиковую тару. Естественно, что этот напиток не имеет ничего общего с настоящим квасом живого брожения. По этой причине ведущие производители кваса стремятся сохранить рецептуру и традиции изготовления «живого» кваса.

Современные квасильные системы, в которых напиток подвергается брожению, изготавливают из нержавеющей стали (для заводов и цехов), а на маленьких производствах используют емкости из специального пищевого пластика.

Аппараты для дображивания кваса очень плотно укупоривают. Герметичность необходима для того, чтобы углекислый газ, образующийся в период ферментации, не улетучивался, тогда квас получится газированным.

Следует отметить, что дозревание кваса может происходить как в бутылках, так и в кегах. Чтобы максимально увеличить время его хранения, напиток предварительно хорошо очищают, а после распределяют по бутылкам. В этом случае он может храниться около 2 месяцев.

Малые цеха и заводы применяют так называемые сода-кеги, объем которых составляет 18 л. В них транспортируют газированные напитки (пиво, квас), находящиеся в них под давлением углекислого газа. Наиболее часто используемыми являются тары из пищевого пластика. Их употребляют для всех «живых» напитков, где они проходят процесс доферментации. Подобные емкости удобные, легкие и недорогие.

Для изготовления «правильного» кваса применяют и специальные системы очистки воды, весы для взвешивания исходных продуктов. На небольших заводах вместо них используют специальную мерную посуду. Помимо этого применяют различные кастрюли и котлы для приготовления и хранения сиропа, рукава для переливания жидкостей, емкости для дистилляции, стерилизации, машинные аппараты для приклеивания этикеток и розлива по тарам. К числу важных условий технологического процесса изготовления кваса относятся системы вентилирования, отопления и обеспечения электроэнергией и водой.

Состав и свойства кваса

Так что же представляет собой квас? Это продукт незаконченной спиртовой либо молочнокислой ферментации сусла, содержащий некоторое количество алкоголя, доля которого зависит от применяемой рецептуры и закваски. Так, она может составлять от 0,6 до 2,5 % спирта. В связи с этим квас не следует давать детям и людям, которым противопоказано употребление этилового спирта.

Квасной порошок изготавливают посредством смешивания тщательно молотого солода и ржаной муки, благодаря которой получаются квасные хлебцы. Затем их подвергают сушке и измельчают. Готовый порошок используют в основном при домашнем приготовлении кваса. Входящие в его состав ингредиенты берутся из расчета на 5 л готового напитка. Делают его так.

Нужно нарезать тонкими ломтиками хлеб из ржаной муки, подсушить его на противне в духовке либо в печи до образования темно-кофейного цвета.

Затем следует взять 700 г сухарей, залить их 3 л кипящей воды и настаивать 2 ч в теплом месте.

После процедить его сквозь мелкое сито и хорошо перемешать.

Практически готовый квас следует убрать для ферментации на 6 ч, затем всыпать 100 г тертого корня хрена, предварительно смешанного со 100 г меда. Хранить его нужно в прохладном месте.

На производствах сусло (так называемый аналог кваса) вырабатывают более простым способом. В ячменный и ржаной солод добавляют воду, хорошо перемешивают, затем полученную массу настаивают и уваривают в специальных герметичных машинах.

О пользе кваса

Лечебные свойства такого замечательного напитка, как квас, известны с давних пор. Они обусловлены присутствием в нем молочной кислоты, различных витаминов, аминокислот, белковых катализаторов, углеводов (глюкозы, фруктозы, мальтозы, сахарозы), декстринов и микроэлементов.

Что касается его действия на человеческий организм, то оно

аналогично действию такого молочнокислого напитка, как кефир. Квас помогает нормализовать функцию желудочно-кишечного тракта, препятствует размножению патогенных микроорганизмов, восстанавливает метаболические процессы, позитивно воздействует на состояние сердечно-сосудистой системы.

Кислоты играют важную роль в нашем организме: они активизируют процессы распада и беспрепятственного выведения мертвых, нездоровых и аномальных клеток. Способность кваса утолять жажду также обусловлена содержанием в нем уксусной и молочной кислот.

Квас является калорийным продуктом (200–300 ккал на 1 л), поэтому его разрешается пить во время различных постов, а также в период восстановления после тяжелых заболеваний.

В ходе многочисленных исследований было выяснено, что использование в квасе экстракта солода, составляющего основу этого напитка, во много раз оказывается более действенным по сравнению с глюкозой и помогает поддерживать тонус мышц во время физических нагрузок и изнуряющих спортивных тренировок. В этом случае в крови более продолжительное время остается значительное количество сахара, и человек дольше не чувствует усталости.

Вытяжка из ржаного солода включает в себя витамины С и группы В. Так, в 100 г семян ржи, применяемой для производства солода, содержится 330 мг фосфора, 70 мг кальция идо 12 мг железа, а также медь, марганец, молибден, цинк, кобальт и 11 аминокислот, 7 из которых относятся к незаменимым. Все это подтверждает тот факт, что экстракты из ржаного и ячменного солода и произведенные из них напитки являются поистине ценными диетическими продуктами.

В процессе естественной ферментации кваса образуются полезные микроорганизмы, которые укрепляют иммунную систему. При таком заболевании, как гастрит с низким содержанием кислоты, рекомендуется выпивать стакан кваса за полчаса до основного приема пищи. Его также можно употреблять в комплексной терапии при лечении истощения нервной системы, повышенного артериального давления, при восстановлении сердечной деятельности, для укрепления стенок сосудов, а также в качестве естественного продукта, улучшающего настроение. С помощью кваса можно укрепить десны и излечить стоматит.

Полезные для здоровья качества квас приобрел благодаря совокупности различных злаков, дрожжевых грибков и многообразных добавок (травам, плодов и ягод). О лечебных свойствах ржаного и ячменного солода было известно с незапамятных времен. Их использовали при заболеваниях органов

дыхательной системы, кожных болезнях (сыпи, крапивнице, чесотке и т. д.), при нарушениях почечной функции, для улучшения мочеиспускания, нормализации метаболических процессов и регулирования деятельности желудочно-кишечного тракта.

Дрожжи, также входящие в состав кваса, представляют собой микроскопические грибы, богатые органическими веществами. Важную роль играют продукты вторичного обмена веществ дрожжей, продуцируемые в небольших количествах в окружающую среду: сивушные масла, ацетоин (или ацетилметилкарбинол), диацетил, масляный альдегид, изоамиловый спирт, диметилсульфид и т. д. Именно они придают квасу вкус и запах. Их применяют при лечении инфекционных заболеваний, воспалений, сахарного и несахарного диабетов, истощении нервной системы, воспалительных заболеваниях внутренней оболочки толстого кишечника, кожного покрова, глазных болезней.

Людям, которые имеют проблемы с сердечно-сосудистой системой, будет полезен хлебный квас, поскольку он очищает кровеносные сосуды.

Помимо этого, он способствует улучшению мужской силы, излечивает органы зрения, клетки печени, а принятый на голодный желудок способствует продукции желудочного секрета.

Квас на основе свеклы восстанавливает клетки печени и обладает хорошим желчегонным свойством. Его также употребляют при нарушениях ритма сердечной мышцы.

Приготовление кваса в домашних условиях

Квас готовят на основе сухарей из ржаного хлеба и ржаных корок, из ячменного и овсяного солода, а также отрубей. Такой напиток получается очень питательным. При этом важно соблюдать технологию его изготовления, чтобы он не получился излишне кислым, иначе будет оказывать раздражающе действие на слизистую желудка. Существует множество рецептов приготовления кваса. В этой книге мы рассмотрим наиболее известные из них.

Рецепты домашнего кваса

Квас домашний классический (вариант 1)

Ингредиенты
4 л воды
600 г ржаных сухарей
100 г сахара
20 г изюма
10 г дрожжей
5 г мяты

Способ приготовления
Ржаные сухари пересыпать в глубокую емкость, обдать кипятком, затем плотно накрыть крышкой и оставить на 3–4 ч. Готовое сусло процедить через марлю, затем добавить предварительно растворенные в теплой воде дрожжи, сахар, листья мяты, накрыть салфеткой и настаивать 10–12 ч.

Когда начнет образовываться пена, еще раз процедить и разлить по бутылкам объемом 0,5 л, добавив в каждую из них несколько штук промытого изюма, хорошо укупорить и держать 4 ч при комнатной температуре, а затем убрать в холодильник или погреб. Через 3 дня молодой квас будет готов.

Квас домашний классический (вариант 2)

Ингредиенты
3,2 л воды

400 г ржаных сухарей
150 г сахара
40 г изюма
30 г дрожжей
5 г мяты
4 листа черной смородины

Способ приготовления

Растворить в 200 мл теплой воды дрожжи.

Ржаные сухари обдать 3 л кипящей воды и оставить на 3 ч. Полученное сусло процедить через сложенную в несколько слоев марлю, всыпать в него сахар, влить дрожжи, добавить мяту и листья черной смородины. Настаивать 11 ч, прикрыв чистой хлопчатобумажной тканью. Когда сусло сквасится, процедить его и разлить по бутылкам объемом 0,5 л, в каждую из которых положить несколько изюмин. Укупорить их и убрать в прохладное место. Через 3 дня квас можно будет пить.

Квас по-московски

Ингредиенты

8,6 л воды
250 г солода из ржаных сухарей
250 г меда
150 г гречневой муки
150 г пшеничной муки
100 мл воды
15 г дрожжей
5 г сахара

Способ приготовления

Приготовить закваску: дрожжи растворить в 100 мл теплой воды, добавить пшеничную муку, сахар и перемешать, держать 2 ч в теплом месте. В солод насыпать гречневую муку, влить 500 мл кипящей воды и замесить крутое тесто. Оставить его на несколько часов в теплом месте. Когда оно увеличится в 2 раза, залить его 8 л кипятка, хорошо перемешать и дать отстояться. Образовавшееся бесцветное сусло аккуратно слить в чистую емкость, перемешать с медом и влить закваску из дрожжей. Когда тесто перебродит, квас разлить по бутылкам и укупорить.

Держать их в теплом месте 12 ч и затем убрать в погреб или холодильник. Через 3 дня квас будет готов. Образовавшуюся гущу можно вновь залить кипятком и настоять еще раз.

Квас по-литовски

Ингредиенты

8,2 л воды
1 кг сухарей из ржаного хлеба
400 г сахара
50 г изюма
50 г ржаной муки
30 г дрожжей
5 г лимонной кислоты

Способ приготовления

Дрожжи растворить в 200 мл теплой воды и добавить ржаную муку. Сухари залить (8 л) горячей воды и хорошо перемешать, после чего охладить до температуры 50 °С, добавить дрожжевую закваску и оставить на 12 ч. Затем процедить жидкость, всыпать сахар, изюм и лимонную кислоту. Все тщательно перемешать и снова убрать в теплое место на 12 ч. После этого квас распределить по бутылкам и плотно укупорить их. Через сутки его можно будет пить.

Квас белый

Ингредиенты

10 л воды
1,5 кг ржаного солода

1,5 кг ячменного солода
1,5 кг пшеничной муки
1,5 кг гречишной муки
500 мл настоя мяты
60 г пивных дрожжей
10 г изюма

Способ приготовления

Солод смешать с мукой, добавить 4 л кипящей воды и тщательно вымесить густое тесто.

Затем влить в него еще 6 л кипящей воды, хорошо перемешать, всыпать изюм, пивные дрожжи и добавить настой мяты.

Настаивать в темном месте, накрыв хлопчатобумажной тканью.

Готовый квас процедить и разлить по бутылкам.

Квас белый по-старинному рецепту

Ингредиенты

2 кг ржаной муки
500 г гречневой муки
500 г пшеничной муки
500 г ржаного солода
250 г ячменного солода
100 мл дрожжевой закваски
80 г сушеной мяты
Вода по необходимости

Способ приготовления

Ржаной и ячменный солод залить теплой водой и перемешать.

Затем соединить все виды муки и всыпать полученную смесь в заваренный солод. Залить эту массу водой в соотношении 4: 1 и выдержать в теплом месте 5 ч. Поле добавить 6 л кипятка, хорошо перемешать и влить закваску, всыпать сушеную мяту.

Полученное сусло настаивать 10 ч в теплом месте, затем процедить и разлить по бутылкам. Хранить в прохладном месте.

Квас белый для окрошки (вариант 1)

Ингредиенты

5,1 л воды
700 г ржаной муки
200 г ржаного солода
200 г гречневой муки
100 г ячменного солода
10 г дрожжей

Способ приготовления

Дрожжи развести в 100 мл теплой кипяченой воды, добавить сахар и убрать в теплое место на 2 ч. Ржаной и ячменный солод перемешать, залить 2 л теплой кипяченой воды. В полученную массу вмешать ржаную и гречневую муку и ввести еще 2 л кипятка. Настаивать в теплом месте 5–6 ч. Затем влить 3 л кипящей воды, хорошо перемешать и охладить. Ввести закваску

из дрожжей и держать 2 дня в прохладном месте. Квас процедить через сложенную в несколько слоев марлю и разлить по бутылкам. Хранить в погребе или холодильнике.

Квас белый для окрошки (вариант 2)

Ингредиенты

10 л воды
3 кг ржаной муки
1,5 кг пшеничной муки
1,5 кг гречневой муки
1,5 кг ржаного солода
800 г ячменного солода
200 мл дрожжевой закваски
50 мл лимонного сока

Способ приготовления

Ржаной и ячменный солод смешать, влить 5 л теплой кипяченой воды.

Муку смешать и добавить 5 л кипятка и лимонного сока, постоянно помешивая. Ввести эту массу в солод, влить дрожжевую закваску и настаивать 5–6 ч в теплом месте. Затем убрать в холод на 1–2 суток.

Квас для окрошки из ржаного хлеба

Ингредиенты

6 л воды
800 г сухарей из ржаного хлеба
150 г сахара
50 г пшеничной муки
25 г дрожжей

Способ приготовления

Дрожжи растворить в 200 мл теплой воды, добавить муку и держать в теплом месте в течение часа.

Сухари высыпать в кастрюлю, влить кипящую воду и настаивать под крышкой 3–4 ч. Затем процедить, добавить сахар и дрожжи, поставить в теплое место на 4–6 ч, после чего хорошо охладить.

Готовый квас разлить по бутылкам, укупорить и хранить в

холодильнике или погребе.

Квас для окрошки из пшеничного хлеба

Ингредиенты

7 л воды
800 г сухарей из пшеничного хлеба
150 г ржаного хлеба
100 г сахара
100 г пшеничной муки
25 г дрожжей

Способ приготовления

Положить сухари в глубокую емкость, залить 6,5 л горячей воды, накрыть крышкой и убрать в теплое место на 4 ч.

В другой посуде замесить тесто из ржаного хлеба, муки, 500 мл воды и дрожжей. Держать в тепле для сквашивания 1,5 ч. Затем сформовать из него лепешки среднего размера и испечь их в духовке при 150 °С, охладить и разрезать на равные части. Добавить в емкость с сухарным настоем, всыпать сахар и перемешать.

Квас кислый (вариант 1)

Ингредиенты

8,7 л воды
1,5 кг ржаной муки
300 мл настоя мелиссы
250 г ржаного солода
150 г пшеничной муки
50 г дрожжей

Способ приготовления

Солод смешать с мукой, добавить 500 мл теплой воды, вымесить крутое тесто, обдать 200 мл кипятка и размешать. Держать в теплом 24 ч, затем влить 2,5 л кипятка, вымешать и добавить 5 л охлажденной кипяченой воды. Полученное сусло перелить в кадку добавить настой мелиссы, дрожжи и убрать в холодное место на 3 суток.

Квас кислый (вариант 2)

Ингредиенты
4 кг пшеничного солода
2 кг ячменной муки
200 мл дрожжевой закваски
150 мл квасной гущи

Способ приготовления
Муку и солод смешать, залить их 1 л кипятка и настаивать в теплом месте 12 ч. Влить в массу тонкой струйкой 7 л кипятка, охладить и ввести дрожжевую закваску и квасную гущу. Когда смесь сквасится, напиток процедить и хранить в прохладном месте.

Квас хлебный

Ингредиенты
12 л воды
4 кг ржаной муки
1 л квасной гущи
500 г гречневой муки
500 г солода

Способ приготовления
Муку и солод смешать, залить 3 л теплой кипяченой воды, затем добавить 1 л кипятка, через 30 мин — еще б л Полученную массу довести до кипения, снять с плиты и охладить Ввести в нее квасную гущу и настаивать под крышкой в теплом месте. Через 2 суток влить 2 л холодной воды, перемешать и затем процедить.

Квас хлебный с настоем черной смородины

Ингредиенты
7 л воды
1 кг сухарей из ржаного хлеба
700 мл сахарного сиропа
400 мл настоя черной смородины
50 г изюма
20 г дрожжей

Способ приготовления

Залить сухари 7 л кипятка и настаивать 12 ч, процедить и впить настой черной смородины Добавить сахарный сироп, дрожжи и держать 12 ч

Затем удалить образовавшуюся пену, процедить и разлить по бутылкам, добавив в каждую несколько изюмин, плотно укупорить. Через 2 дня квас можно пить

Квас столовый (вариант 1)

Ингредиенты

8,5 л воды
1 кг ржаной муки
700 г солодовой муки
700 г пшеничной муки
200 мл дрожжевой закваски
15 г сушеной мяты

Способ приготовления

Солодовую муку и 500 г пшеничной муки соединить, залить 5 л кипящей воды и убрать в теплое место на 12 ч. Затем добавить 2 л холодной воды, тщательно перемешать, чтобы не было никаких комочков, и настаивать 2 ч.

200 г пшеничной муки соединить с дрожжевой закваской, впить 1,5 л воды теплой водой, перемешать и убрать в теплое место, чтобы тесто увеличилось в 2 раза. Затем смешать его с суслом и опустить мяту. Плотно закрыть емкость, настаивать 12 ч, после чего разлить по бутылкам. Квас через 3 дня будет готов.

Квас столовый (вариант 2)

Ингредиенты

1,2 кг ржаного солода
100 г изюма
500 г ячменного солода
100 г сахара
20 г дрожжей
20 г сушеного хмеля
Вода по необходимости

Способ приготовления

Смешать ячменный и ржаной солод, влить столько кипятка, чтобы получилась кашицеобразная масса, которую затем следует хорошо вымесить, переложить в кадку и поставить в разогретую 100 ˚С духовку на 5 ч. Далее нужно влить 5 л горячей воды, дать квасному настою дозреть и потом процедить в чистую посуду, добавить сухие дрожжи и размешать. Когда масса увеличится в объеме, положить сахар, хмель и изюм. Образующуюся пену снять, а готовый квас разлить по бутылкам, тщательно укупорить и хранить их в прохладном месте.

Квас суточный из ржаных корок

Ингредиенты

10 л воды
1,2 кг черствых ржаных корок
800 г патоки
100 г изюма
100 мл дрожжевой закваски

Способ приготовления

Залить сухари 10 л кипятка, перемешать и охладить. Затем процедить, добавить патоку, дрожжевую закваску и убрать в теплое место на 12 ч.

Настой процедить, разлить по бутылкам, в каждую из которых положить несколько изюмин, и убрать в погреб. Через сутки квас можно пить.

Квас пшеничный

Ингредиенты

4,5 кг пшеничной муки II сорта
2 кг пшеничного солода
900 г гречневой муки
900 г сахара
400 мл дрожжевой закваски
Вода по необходимости

Способ приготовления

Указанные ингредиенты (кроме закваски) соединить, хорошо перемешать и залить теплой водой так, чтобы она слегка покрывала массу. Настаивать в теплом месте сутки, затем влить 5

л горячей кипяченой воды и держать, пока не выпадет осадок. После процедить жидкость, ввести дрожжевую закваску и оставить бродить 4 дня.

Готовый напиток процедить и разлить по бутылкам, хранить в прохладном месте.

Квас с хреном

Ингредиенты
1 л хлебного кваса
50 г корня хрена

Способ приготовления
Корень хрена натереть на крупной терке и опустить в свежий хлебный квас, настаивать 3 ч, после чего процедить и разлить по бутылкам, плотно укупорив их.

Квас сухарный

Ингредиенты
1 л воды
200 г ржаных сухарей
50 г сахара
10 г дрожжей

Способ приготовления
Сухари переложить в эмалированную кастрюлю, залить кипятком и настаивать под крышкой 3 ч, после чего процедить. Добавить в него сахар и дрожжи, держать в тепле 5 ч.

Квас сухарный с лесной душицей

Ингредиенты
7 л воды
1 кг сухарей
200 мл настоя травы лесной душицы
100 мл дрожжевой закваски

Способ приготовления
Сухари залить 7 л кипящей воды и убрать в теплое место на

10–12 ч. Затем влить закваску, настой душицы и держать 2–3 ч. После разлить по бутылкам из темного стекла, плотно укупорить распаренными пробками и на 12 ч поставить в холодильник (погреб).

Квас сухарный с мятой

Ингредиенты

4 л воды
800 г сухарей
250 г сахара
200 мл дрожжевой закваски
200 мл настоя мяты
100 мл лимонного сока

Способ приготовления

Сухари залить кипящей водой и убрать в теплое место на 10–12 ч. Затем влить дрожжевую закваску, настой мяты и держать 4 ч. После всыпать сахар и оставить для сквашивания на сутки. Образовавшуюся пену снять и держать жидкость на слабом огне 30 мин. Охладить ее и влить лимонный сок. Разлить напиток по бутылкам из темного стекла, плотно укупорить распаренными пробками и на 12 ч поставить в холодильник.

Квас сухарный с апельсиновым соком

Ингредиенты

3 л воды
1 кг сухарей из ржаного хлеба
300 мл дрожжевой закваски
200 мл апельсинового сока
100 г сахара

Способ приготовления

Сухари залить кипящей водой и убрать в теплое место на сутки. Затем влить дрожжевую закваску и держать 4 ч. После всыпать сахар и оставить для сквашивания на 12 ч. Образовавшуюся пену снять, затем напиток охладить и процедить, влить апельсиновый сок.

Разлить напиток по бутылкам из темного стекла, плотно укупорить и на 2 дня поставить в холодильник (погреб).

Квас сухарный с изюмом

Ингредиенты

8 л воды
1 кг сухарей из ржаного хлеба
400 г патоки
50 г изюма
25 г дрожжей

Способ приготовления

Ржаные сухари измельчить и залить кипятком, хорошо перемешать и настаивать 5 ч. Перелить сусло аккуратно в другую емкость, добавить патоку и ввести дрожжи.

Все хорошо размешать и убрать в теплое место для сквашивания на несколько часов.

Еще не до конца созревший квас разлить по бутылкам, в каждую из которых добавить несколько изюмин, и их хранить открытыми при температуре 18–20 °С до появления пузырьков. Затем укупорить их и убрать в холодное место на сутки.

Квас сухарный по-польски

Ингредиенты

3 л воды
1 кг сухарей из ржаного хлеба
1 кг сахара
20 г дрожжей
10 г лимонной кислоты

Способ приготовления

Ржаные сухари залить кипящей водой и настаивать 2–3 ч, после чего процедить через сложенную в несколько слоев марлю, всыпать сахар, добавить дрожжи и лимонную кислоту. Оставить получившуюся массу на сутки, после чего разлить по бутылкам, хорошо укупорить и убрать на несколько дней в прохладное место.

Квас сухарный медовый

Ингредиенты

2 л воды
300 г сухарей из ржаного хлеба
50 г меда
40 г корня хрена
30 г сахара 10 г дрожжей

Способ приготовления

Сухари из ржаного хлеба залить горячей водой и настаивать 2 ч. Затем протереть их сквозь сито, всыпать дрожжи и сахар. Полученный настой убрать в теплое место на 10 ч.

В готовый квас положить мед и измельченный корень хрена, держать 2 ч, после чего процедить.

Квас сухарный кислый

Ингредиенты

3,5 л воды
300 г пшеничного солода
200 г ячменного солода
300 г пшеничной муки
150 г гречишной муки
50 г изюма
20 г сухих дрожжей

Способ приготовления

Солод и муку соединить и, перемешивая, впить 3 л горячей воды. Настаивать 1,5–2 ч, потом процедить и охладить.

В гущу долить 500 мл холодной воды, убрать на несколько часов в теплое место, после добавить дрожжи, хорошо перемешать и оставить на 4 ч для сквашивания. Когда опара будет готова, перелить ее в охлажденное сусло. Когда оно заквасится, процедить, разлить по бутылкам, положив в каждую несколько изюмин, и укупорить. Хранить в холодильнике (погребе).

Квас татарский(вариант 1)

Ингредиенты

1 кг ржаных корок

Способ приготовления

Ржаные хлебные корочки нарезать небольшими кусочками, высыпать в эмалированную кастрюлю и залить кипяченой водой. Убрать в теплое место на неделю, затем процедить.

Квас татарский (вариант 2)

Ингредиенты

3 л воды
1 кг сухарей из ржаного хлеба
25 г дрожжей
100 г сахара

Способ приготовления

Для тех, кто предпочитает довольно крепкий квас, можно посоветовать сделать сусло из ржаных сухарей и воды. Для этого залить их кипятком и настаивать сутки, после чего слить в отдельную посуду, добавить в него растворенные дрожжи и сахар. Держать сутки в теплом месте и затем распределить по бутылкам из темного стекла, в которые следует положить несколько изюмин, и укупорить. Хранить в положении на боку в холодильнике.

Квас густой с изюмом (вариант 1)

Ингредиенты

4 л воды
1,5 кг сухарей из ржаного хлеба
200 г сахара
20 г дрожжей
50 г изюма

Способ приготовления

Сухари залить кипящей водой и через 2 ч процедить, положить сахар и предварительно разведенные дрожжи, размешать Отставить в теплое место на 12 ч для сквашивания Затем разлить по стеклянным бутылкам, добавить изюм и убрать в холодильник (погреб) на 2 суток

Квас густой с изюмом (вариант 2)

Ингредиенты
10 л воды
1 кг сухарей из бородинского хлеба
1 кг сахара
50 г изюма
25 г дрожжей
15 мл мятной эссенции

Способ приготовления
Сухари залить горячей водой и настаивать 4 ч. Готовое сусло перелить в чистую емкость, охладить, всыпать сахар, добавить мятную эссенцию, дрожжи и убрать для ферментации на 3–4 ч в теплое место. Когда оно сквасится, перелить напиток в чистые бутылки, положить в каждую несколько изюмин и укупорить Держать их при 18–20 °С до появления пузырьков газа, после чего тщательно укупорить и в течение 2 суток поместить в холодильник.

Квас низкокалорийный

Ингредиенты
3,3 л воды
500 г отрубей из пшеницы
250 г сахара
100 г лимонной цедры
30-50 г дрожжей

Способ приготовления
Приготовить отвар из цедры лимона: залить ее 300 мл горячей воды и держать на среднем огне 15 мин, затем охладить
Отруби залить 3 л горячей воды и кипятить в течение 10 мин, охладить до 20 °С, всыпать сахар, дрожжи и настаивать сутки
После чего процедить через сложенную в несколько слоев марлю и разлить по бутылкам, плотно укупорив их.

Квас из пшеничных отрубей с лимонным соком

Ингредиенты
3 л воды

800 г пшеничных отрубей
300 мл лимонного сока
70 г сахара
25 г сухих дрожжей

Способ приготовления

Пшеничные отруби залить кипящей водой и держать на слабом огне час. Затем процедить отвар, охладить и всыпать дрожжи и сахар. Настаивать в теплом месте 10–12 ч для сквашивания. После влить лимонный сок и перемешать.

Квас из овсяной муки

Ингредиенты

8 л воды
2 кг овсяной муки
100 мл дрожжевой закваски

Способ приготовления

Овсяную муку смешать с отрубями, впить 3 л горячей воды и поставить в теплое место на 12 ч, после чего процедить. Добавить дрожжевую закваску и остальную воду. Выдержать 20 ч. Готовый квас хранить в прохладном месте не более 3 суток.

Квас из овсяных хлопьев

Ингредиенты

400 г овсяных хлопьев
100 г сахара
10-15 г дрожжей

Способ приготовления

Овсяные хлопья высыпать в холодную воду и держать на среднем огне 20 мин, периодически помешивая.

Настаивать под крышкой час, затем процедить, всыпать сахар и ввести дрожжи. Держать в теплом месте 20 ч. Хранить в холодильнике не более 2 суток.

Квас из ржаной муки (вариант 1)

Ингредиенты
9 л воды
500 г ржаной муки
100 г сахара
15 г дрожжей

Способ приготовления
В ржаную муку влить 500 мл кипятка и вымесить жидкое тесто.

Когда оно остынет, добавить остальную воду, всыпать сахар, дрожжи и настаивать в теплом месте сутки. После этого квас готов к употреблению.

Квас из ржаной муки (вариант 2)

Ингредиенты
4 л воды
150 г ржаной муки
150 г сахара
50 г пшеничной муки
20 г дрожжей
20 г жженого сахара

Способ приготовления
Ржаную муку залить 100 мл горячей воды. В отдельной посуде вскипятить остальную воду, слегка охладить и ввести в нее заваренную муку. Дрожжи разбавить теплой водой, всыпать в них пшеничную муку и размешать. Когда они начнут сквашиваться, положить их в тесто и всыпать сахар. Настаивать 1 день, затем ввести в него жженый сахар. Квас готов.

Квас из капусты

Ингредиенты
4 л воды
500 г сушеных листьев белокочанной капусты
200 г сахара
40 г дрожжей

Способ приготовления
Листья капусты сложить в глубокую емкость, залить водой и

держать на слабом огне в течение 15 мин.

После чего охладить, процедить через сложенную в несколько слоев марлю и ввести в отвар дрожжи и сахар.

Напиток разлить по бутылкам, плотно укупорить и через сутки можно употреблять готовый квас.

Квас из капустного рассола

Ингредиенты

1,5 л воды
2 л капустного рассола
500 мл концентрата кваса
200 г сахара
25 г дрожжей

Способ приготовления

В капустный рассол добавить концентрат кваса, сахар, влить охлажденную кипяченую воду и ввести дрожжи. Убрать смесь в теплое место для сквашивания на 12 ч.

Затем разлить квас по бутылкам, плотно укупорить их и хранить в холодильнике.

Квас из свеклы (вариант 1)

Ингредиенты

1 кг свеклы
100 г сахара
50 г сухих ржаных корок

Способ приготовления

Свеклу вымыть, очистить и натереть на мелкой терке, затем переложить в стеклянную банку вместимостью 3 л. Влить в нее теплую кипяченую воду, всыпать сахар и ржаные корки. Банку накрыть сложенной в несколько слоев марлей и убрать в теплое место для сквашивания на 3 суток.

Готовый квас процедить, разлить по бутылкам, тщательно укупорить и хранить в холодильнике (погребе).

Квас из свеклы (вариант 2)

Ингредиенты
2 л воды
400 г отварной свеклы
100 г сухарей из ржаного хлеба

Способ приготовления
Отварную свеклу очистить и нарезать ломтиками, поместить их в эмалированную кастрюлю, залить кипящей водой и настаивать в теплом месте 3 ч. Затем положить в нее марлевый мешочек с сухарями и держать сутки, после чего вынуть его. Квас хранить в холодильнике.

Квас из свеклы (вариант 3)

Ингредиенты
3,6 л воды
1 кг отварной свеклы
100 г сухарей из ржаного хлеба
50 г муки
20 г дрожжей

Способ приготовления
Свеклу очистить от кожицы, залить 3 л холодной воды. Сухари из ржаного хлеба обдать 500 мл кипящей воды и оставить на 10 ч. Дрожжи смешать с мукой и добавить 100 мл теплой воды. Когда они увеличатся в 2 раза, вылить их в свекольный настой, добавить сухари и держать в тепле 12 ч. Готовый квас процедить и разлить по бутылкам, плотно укупорив их.

Квас из свеклы (вариант 4)

Ингредиенты
1,5 л кипяченой воды
400 г свеклы
50 г сахара
20 г дрожжей
10 г сушеной зелени укропа и петрушки
2 г лимонной кислоты
Соль по вкусу

Способ приготовления

Свеклу тщательно вымыть, очистить и натереть на крупной терке, залить кипятком, всыпать лимонную кислоту и настаивать 3–4 ч.

Затем добавить сахар, дрожжи и оставить для ферментации на 12 ч.

Готовый квас следует процедить, разлить по бутылкам и убрать в холодильник. Перед подачей присыпать зеленью и присолить.

Квас из свеклы для заправки щей

Ингредиенты

1,5 л воды
1 кг свеклы
500 г сухарей из ржаного хлеба

Способ приготовления

Свеклу очистить и нашинковать. Смешать их с сухарями, влить теплую кипяченую воду и держать в помещении 2 суток.

Затем настой процедить через сложенную в несколько слоев марлю.

Хранить под крышкой в холодильнике и использовать в качестве заправки для щей.

Квас из моркови(вариант 1)

Ингредиенты

200 г моркови
200 г сахара
150 г сухарей из ржаного хлеба
20 г дрожжей
25 г пшеничной муки
1 г лимонной кислоты

Способ приготовления

Дрожжи и муку растворить в 200 мл теплой воды. Морковь очистить, хорошо вымыть и натереть на крупной терке, добавить сухари, залить 2,8 мл кипяченой воды комнатной температуры, накрыть сложенной в несколько слоев марлей и настаивать 9 ч. Затем полученную жидкость процедить, добавить сахар, лимонную кислоту и держать 10 ч.

Квас из моркови(вариант 2)

Ингредиенты

3 л кваса
500 мл воды
200 г сухарей из ржаного хлеба
200 г моркови
200 г меда
50 г пшеничной муки
25 г дрожжей

Способ приготовления

Морковь отварить, охладить и натереть на крупной терке.

Сухари залить 500 мл горячей воды, положить морковь и держать 3 ч. Затем добавить смешанные с мукой дрожжи, мед, влить квас и настаивать 10 ч.

Употреблять полученный морковный квас по 200 мл 2 раза в день. Он помогает восстановиться организму после перенесенных тяжелых заболеваний дыхательной системы.

Квас из корней ревеня

Ингредиенты

5 л воды
800 г корней ревеня
500 г сахара
25 г дрожжей

Способ приготовления

Корень ревеня тщательно вымыть, измельчить, залить кипящей водой и держать на огне 10 мин. Затем отвар процедить, охладить, добавить сахар, дрожжи и убрать в теплое место для сквашивания. Через 10 ч квас разлить по бутылкам и плотно укупорить. Хранить в прохладном месте.

Квас из абрикосов

Ингредиенты

15 л воды
5 кг абрикосов

100 мл дрожжевой закваски
70 г меда

Способ приготовления

Снятые с дерева спелые плоды абрикоса вымыть и разложить на плоской поверхности под навесом или в хорошо проветриваемом помещении. Через сутки удалить из них косточки, мякоть измельчить с помощью деревянного пестика и залить горячей водой, держать 12 ч. Затем настой процедить, ввести дрожжевую закваску, мед, перемешать, разлить по бутылкам, плотно укупорив их, и поместить в холодильник. Через 10 дней квас можно пить.

Квас из айвы

Ингредиенты

6 л воды
1 кг плодов айвы
200 г сахара
25 г дрожжей

Способ приготовления

Свежие плоды айвы нарезать ломтиками, залить водой и держать на медленном огне в течение 30–40 мин, после чего охладить и процедить. Затем всыпать сахар и дрожжи, настаивать в теплом месте 12 ч.

Квас из яблок

Ингредиенты

1 кг яблок
400 г сахара
10 г дрожжей

Способ приготовления

Яблоки нарезать дольками, положить в глубокую емкость, залить 2,5 л воды и держать на слабом огне до тех пор, пока они не разварятся. Затем отвар процедить и перелить в чистую стеклянную посуду.

В отдельной емкости перемешать дрожжи с 500 мл теплой воды и добавить в яблочный отвар, всыпать сахар и тщательно размешать деревянной ложкой. Убрать в холодное место на 3 суток, затем разлить по бутылкам и плотно укупорить.

Квас из яблок с медом

Ингредиенты
1 кг яблок
500 г меда
50 г дрожжей

Способ приготовления
Мед растворить в 500 мл воды. Яблоки нарезать дольками, положить в глубокую емкость, залить 3,5 л воды и довести до кипения. Настаивать 3 ч, затем процедить, добавить медовый сироп, дрожжи и убрать для ферментации на 10 ч.

Готовый напиток хранить в холодильнике.

Квас из лесных яблок и груш

Ингредиенты
3 л воды
500 г сушеных лесных яблок
500 г сушеных лесных груш

Способ приготовления
Положить в глубокую посуду смесь из сушеных яблок и груш, обдать кипятком и настаивать под крышкой в течение суток.

Затем процедить напиток через сложенную в несколько слоев марлю и разлить по бутылкам. Хранить в холодильнике.

Квас из груш (вариант 1)

Ингредиенты
2 кг груш
100 мл дрожжевой закваски

Способ приготовления
Груши хорошо вымыть, нарезать ломтиками, положить в деревянную бочку, добавить дрожжевую закваску и перемешать.

Настаивать 3 суток, затем процедить через сложенную в несколько слоев марлю, разлить по бутылкам и укупорить. Хранить в холодильнике.

Квас из груш (вариант 2)

Ингредиенты

2 кг сушеных груш
100 мл дрожжевой закваски
50 г изюма

Способ приготовления

В деревянную емкость засыпать груши, впить охлажденную кипяченую воду, дрожжевую закваску и настаивать 3 суток.

Затем поместить ее в погреб. Как только напиток начнет сквашиваться, закрыть емкость крышкой и держать 3 недели.

После его необходимо процедить через сложенную в несколько слоев марлю, разлить по бутылкам, в каждую добавить несколько изюмин и плотно укупорить.

Через неделю квас будет готов.

Квас апельсиновый

Ингредиенты

300 г апельсинов
300 г сахара
10 г дрожжей
1 г лимонной кислоты

Способ приготовления

Апельсин вымыть и вместе с цедрой нарезать ломтиками, посыпать сахаром, добавить дрожжи и лимонную кислоту.

Залить эту смесь теплой водой и убрать для сквашивания в теплое место на сутки.

Затем процедить, разлить по бутылкам и плотно укупорить. Через сутки квас будет готов.

Квас барбарисовый

Ингредиенты

15 л воды
5 кг ягод барбариса
1,5 кг сахара
100 мл дрожжевой закваски

Способ приготовления

Ягоды барбариса хорошо промыть и залить теплой водой, ввести дрожжевую закваску и настаивать под крышкой месяц Затем жидкость процедить, всыпать сахар и держать сутки в теплом месте, после чего разлить по бутылкам

Квас лимонно-медовый

Ингредиенты

100 мл лимонного сока
100 г меда
80 г изюма
60 г сахара

Способ приготовления

Воду закипятить, охладить до 70 ˚С, добавить лимонный сок, мед, сахар, накрыть марлей и настаивать сутки. Затем разлить напиток по бутылкам, опустив в каждую несколько изюмин, укупорить и убрать их в холодильник. Через 2 недели квас будет готов.

Квас кизиловый

Ингредиенты

800 г ягод кизила
300 г сахара
20 г дрожжей

Способ приготовления

Ягоды кизила выложить на плоскую поверхность в хорошо проветриваемом помещении или на улице под навесом и держать 2 дня. Затем поместить их в емкость, помять и залить кипятком, настаивать сутки.

После жидкость процедить, всыпать сахар и дрожжи, оставить в теплом месте на 12 ч. Готовый квас хранить в прохладном месте не более недели.

Квас с черносливом

Ингредиенты
10 л кипяченой воды
1 кг сухарей
200 г сахара
150 г чернослива без косточек
50 г дрожжей

Способ приготовления
Сухари положить в емкость, залить их кипящей водой, аккуратно перемешать и добавить сначала 100 г чернослива и настаивать под крышкой 5 ч. Затем всыпать сахар, ввести дрожжи и оставшийся чернослив. Хорошо размешать и держать в тепле 10–12 ч. После процедить через сложенную в несколько слоев марлю и поместить в холодильник на 2 суток.

Квас с соком киви

Ингредиенты
200 мл сока киви
150 г сахара
100 г лимонной цедры
100 мл лимонного сока
30 г изюма
20 г дрожжей

Способ приготовления
Из сахара и воды сварить сироп. Лимонную цедру и изюм обдать кипятком. Ввести их в сироп, влить сок киви и лимона, перемешать и охладить массу до 20 °С, затем добавить дрожжи. Настаивать сутки, после чего перенести в прохладное место. Через 2 дня квас будет готов.

Квас из смеси фруктовых соков

Ингредиенты
10 л воды
1 л смеси фруктовых соков
500-700 г сахара
20-30 г дрожжей

Способ приготовления

В кипящую воду добавить смесь соков и всыпать сахар, после чего охладить, ввести дрожжи и размешать. Настаивать в теплом месте 12 ч, после чего разлить по бутылкам и укупорить их. Хранить квас в холодильнике.

Квас из сока мушмулы

Ингредиенты
800 мл сока мушмулы
200 г сахара
25 г дрожжей

Способ приготовления
Сок мушмулы влить в теплую кипяченую воду, ввести сахар и дрожжи. Настаивать в течение суток и охладить.

Квас из слив

Ингредиенты
1 кг сливы
300 г сахара
50 г дрожжей

Способ приготовления
В глубокую емкость положить сливы и залить их прохладной водой, ввести дрожжи и настаивать под крышкой в теплом месте 10–12 суток. Затем размешать массу, чтобы косточки отделились от ягод, всыпать сахар. Когда он растворится, процедить жидкость и разлить по бутылкам, укупорить и выдержать 2 суток.

Квас из калины

Ингредиенты
10 л воды
1 кг солода
1 кг ягод калины
30 г дрожжей

Способ приготовления
Ягоды тщательно промыть, соединить с солодом и влить 3 л

воды. Поставить массу в теплое место на 12 ч, затем влить еще 7 л воды, всыпать дрожжи и настаивать 8-10 ч, после чего квас разлить по бутылкам и хранить в холодильнике (погребе).

Квас из брусники

Ингредиенты
15 л воды
5 кг ягод брусники
1,5 кг сахара
50 г дрожжей

Способ приготовления
В чистый чан высыпать хорошо промытые ягоды брусники, залить охлажденной кипяченой водой и настаивать под крышкой в течение 2 недель, периодически помешивая Затем напиток процедить, насыпать сахар, ввести дрожжи и убрать в теплое место на сутки. Готовый квас разлить по бутылкам и хранить в холодильнике.

Квас из голубики

Ингредиенты
10 л воды
2 кг ягод голубики
300 г меда
30 г дрожжей

Способ приготовления
Ягоды хорошо промыть, размять с помощью деревянного пестика, добавить холодную воду и довести до кипения.

Затем отвар охладить, процедить, положить мед и дрожжи.

Настаивать в теплом месте 12 ч, после чего разлить по бутылкам и хранить в холодильнике.

Квас из терна

Ингредиенты
1 кг плодов терна
250 г меда

30 г дрожжей

Способ приготовления

Терн промыть и выложить на плоскую поверхность, держать в течение суток. Затем с помощью пестика размять их, залить водой и кипятить в течение 40 мин. Полученный отвар процедить, добавить мед и дрожжи. Сквашивать 12 ч в теплом месте.

Квас из земляники

Ингредиенты

10 л воды
1 кг ягод земляники
400 г меда
100 г шишек хмеля

Способ приготовления

Шишки хмеля залить 2 л горячей воды и кипятить на слабом огне 30 мин, затем охладить и процедить. Ягоды промыть, растереть с помощью деревянного пестика, залить 8 л горячей воды, добавить настой из хмеля, мед и убрать в теплое место для сквашивания на 3 суток. Готовый квас разлить по бутылкам и хранить в холодильнике.

Квас из ежевики

Ингредиенты

5 л кипяченой воды
1 кг ягод ежевики
200 г сахара
30 г дрожжей

Способ приготовления

Ягоды промыть, размять с помощью деревянного пестика и переложить в эмалированную емкость. Залить их горячей водой и настаивать сутки. Затем напиток процедить с помощью сложенной в несколько слоев марли, добавить дрожжи, сахар и оставить еще на 1 день. Хранить его следует под крышкой в холодильнике.

Квас из крыжовника (вариант 1)

Ингредиенты
1 кг ягод крыжовника
800 г сахара
20 г дрожжей
1 г лимонной кислоты

Способ приготовления
Ягоды крыжовника хорошо промыть, размять деревянным пестиком, обдать кипятком и настаивать 12 ч. Затем массу процедить, всыпать сахар, добавить дрожжи, хорошо размешать и убрать в теплое место на 12 ч. Ввести лимонную кислоту, повторно процедить и разлить напиток по бутылкам. Через 3–4 дня квас можно пить.

Квас из крыжовника (вариант 2)

Ингредиенты
1,5 кг ягод крыжовника
300 г меда
20 г дрожжей

Способ приготовления
Ягоды крыжовника хорошо промыть, размять деревянным пестиком, залить горячей водой и настаивать 2 суток, затем довести до кипения и процедить. Ввести мед, дрожжи и оставить на сутки, после чего разлить по бутылкам и плотно укупорить их.

Квас из клубники

Ингредиенты
2,5 л воды
650 г ягод клубники
50 г меда
20 г сахара
1 г лимонной кислоты
Изюм по вкусу

Способ приготовления
Ягоды клубники тщательно промыть и откинуть на дуршлаг. Пересыпать их в эмалированную кастрюлю, залить холодной водой и довести до кипения. Затем слегка охладить, процедить, добавить мед, сахар и лимонную кислоту. Полученную массу хорошо перемешать и разлить по бутылкам из темного стекла, в

каждую положив несколько изюмин. Бутылки плотно укупорить, зафиксировав пробки проволокой, и хранить в прохладном месте неделю. Чтобы ускорить процесс ферментации кваса, его можно оставить на 2 суток в теплом месте, а затем поставить в холодильник. В результате напиток будет готов уже через 4 дня.

Квас из клюквы на сухарном настое

Ингредиенты

200 г ягод клюквы
100 г сухарей из ржаного хлеба
20 г пшеничной муки
10 г дрожжей

Способ приготовления

Сухари обдать 2,8 кипящей воды и оставить под крышкой на 10 ч. Дрожжи залить 200 мл теплой воды, добавить немного муки и оставить для брожения. Ягоды клюквы перебрать, промыть и дать стечь воде. Затем растолочь их с помощью деревянного пестика и процедить. Клюквенный сок поставить в холодильник. Как только дрожжевая закваска увеличится в 2 раза, ввести ее в сухарный настой, добавить клюквенную кашицу, всыпать сахар и убрать в теплое место для сквашивания на 12 ч. Процедить напиток и впить клюквенный сок.

Квас из малины (вариант 1)

Ингредиенты

10 л воды
1 кг ягод малины
200 г меда
30 г дрожжей

Способ приготовления

Ягоды хорошо промыть, измельчить с помощью деревянного пестика, добавить воду и кипятить на слабом огне в течение 30 мин.

Полученный отвар процедить, добавить мед, дрожжи и убрать для сквашивания на 10–12 ч в теплое место. Затем разлить квас по бутылкам, укупорить и держать в холодильнике (погребе).

Квас из малины (вариант 2)

Ингредиенты

3 л воды
1 кг ягод малины
150 г сахара
20 г дрожжей
2 г лимонной кислоты

Способ приготовления

Дрожжи растворить в 200 мл теплой воды, всыпать сахар и лимонную кислоту.

Ягоды малины поместить в дуршлаг и промыть под струей воды, затем размять с помощью деревянного пестика, влить 2,8 л горячей воды и довести полученную массу до кипения. Настаивать 3 ч, после чего процедить, влить дрожжевую закваску и держать в теплом месте 2–3 дня.

Квас смородиновый

Ингредиенты

8,2 л воды
1 кг сухарей из ржаного хлеба
200 г сахара
100 г свежих листьев смородины
50 г пшеничной муки
40 г дрожжей

Способ приготовления

Приготовить закваску: соединить дрожжи и муку, перемешать и влить 200 мл теплой воды. Положить сухари в эмалированную кастрюлю, добавить измельченные листья смородины, сахар и залить 8 л горячей воды. Размешать и настаивать 5 ч при температуре 20 °С.

Затем сусло перелить в другую емкость, влить приготовленную закваску и убрать в прохладное место на 3 дня. Сусло кипятить в течение 30 мин, снять пену и процедить. Разлить квас по бутылкам и убрать для окончательного созревания в прохладное место на неделю.

Квас из красной смородины

Ингредиенты

3 л воды
800 г ягод красной смородины
400 г сахара
25 г дрожжей
3 г лимонной кислоты

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром и растворить в 1 л теплой воды.

Ягоды красной смородины хорошо промыть, измельчить с помощью деревянного пестика. Залить получившуюся кашицу 2 л горячей воды, поставить на слабый огонь и довести до кипения.

Настаивать 3 ч, после чего процедить, добавить дрожжевую закваску и лимонную кислоту. Держать в тепле 12 ч.

Готовый напиток разлить по бутылкам, плотно укупорить и хранить в холодильнике.

Квас из красной смородины с лепестками роз

Ингредиенты

10 л воды
1 кг ягод красной смородины
500 г свежих лепестков роз
50 мл дрожжевой закваски

Способ приготовления

Ягоды красной смородины промыть, смешать с лепестками роз, залить кипяченой водой, ввести дрожжевую закваску и настаивать в прохладном месте 2 суток Затем напиток процедить через сложенную в несколько слоев марлю

Готовый квас разлить по бутылкам и хранить в холодильнике.

Квас из черной смородины

Ингредиенты

4,1 л воды
1 л черносмородинового сока
20 г дрожжей
100 г сахара

Способ приготовления

Дрожжи и 25 г сахара растворить в 100 мл теплой воды

В кипящую воду (4 л) влить сок из ягод черной смородины и оставшийся сахар.

Варить 10–15 мин, после чего охладить, ввести дрожжевую закваску и убрать смесь для сквашивания в теплое место на 4 суток.

Готовый квас затем разлить по бутылкам, плотно укупорить и хранить в холодильнике

Квас из облепихи

Ингредиенты

10 л воды
1 кг облепихи
200 г меда
30 г дрожжей

Способ приготовления

Ягоды облепихи вымыть и выжать сок. Оставшуюся кашицу залить горячей водой и кипятить на слабом огне в течение 10–15 мин, затем охладить и процедить Добавить мед и дрожжи, настаивать в теплом месте 8-12 ч, после чего разлить по бутылкам и плотно укупорить их.

Квас хмельной

Ингредиенты

2,5 л хлебного кваса
40 г шишек хмеля

Способ приготовления

В готовый квас добавить сухие шишки хмеля и настаивать 6–8 ч.

Этот квас можно употреблять в качестве лечебного средства для укрепления волосяных луковиц при облысении.

Квас с аиром

Ингредиенты

3 л хлебного кваса
500 мл настоя корня аира

Способ приготовления

Соединить хлебный квас и настой корня аира. Держать в прохладном месте 5 ч, после чего разлить по бутылкам.

Этот квас рекомендуется употреблять в качестве седативного средства при нервных расстройствах.

Квас с медом и мятой

Ингредиенты

2 л хлебного кваса
70 г меда
20 г сушеных листьев мяты

Способ приготовления

В готовый квас добавить мед и листья мяты. Настаивать 10 ч, после чего разлить по бутылкам и хранить в холодильнике.

Квас с чабрецом

Квас с чабрецом

Ингредиенты

1 л хлебного кваса
10 г сушеной травы чабреца

Способ приготовления

В хлебный квас добавить траву чабреца и настаивать 10–12 ч, после чего процедить, разлить по бутылкам и хранить в холодильнике.

Чайный гриб

Что такое чайный гриб

Этот вопрос задавали себе многие на протяжении не одного столетия. Никто не может достоверно сказать, откуда появилось это загадочное растение и относится ли оно к таковым Биологи утверждают, что чайный гриб невозможно встретить в естественной среде, например в лесу или на зеленой лужайке Если даже гипотетически предположить, что оно произрастает на природе, то для его нормальной жизнедеятельности понадобилась бы разветвленная система каналов с протекающим по ним черным чаем с сахаром

Между тем известно, что чайный гриб возник еще в незапамятные времена. На этот счет существует легенда. Когда-то в неизвестной стране жил отшельник, обладающий даром ясновидения Он предсказал местному правителю, что лечебное средство от мучающего его недуга он получит от обычного лесного муравья Спустя некоторое время случилось так, что в его чашку с чаем попал муравей, который сказал ему: «Я положил в твой напиток лекарственное средство, но чтобы оно стало заметным, необходимо наполненную чаем чашку отставить и выждать определенное время, пока в ней не покажется медуза. Она превратит твой чай в живительное снадобье» Император прислушался к совету муравья, помня о предсказании отшельника Через месяц в чашке действительно выросло нечто, похожее на медузу Правитель выпил странное средство и… поправился»

Эта легенда не так и далека от истины. Ученые полагают, что источниками чайного гриба являются так называемые уксусно-кислые микроорганизмы, распространяемые различными насекомыми в жидкие субстанции. Однако механизм этого явления пока не понятен

Существует также версия, что чайный гриб был завезен когда-то со священной земли Тибета сначала в Индию, а затем в Китай Некоторые исторические документы, датированные III в. до н. э., содержат упоминание о нем в связи с описанием правления в Китае династии Цинь.

В Древнем Китае напиток из чайного гриба, известный под названием «кам-бу-ха», почитался как священный. Считалось, что он обладает божественной силой и способен дарить людям долголетие Употреблять его могли исключительно монаршие особы, для других жителей страны он был под строжайшим запретом. Рецепт его приготовления хранился в секрете под

страхом смертной казни Однако со временем весть о чудотворном напитке разнеслась за пределы Поднебесной.

Истории известен следующий факт. В 414 г в Японию к тяжело больному императору Инкио был приглашен знаменитый китайский врачеватель. Спустя несколько месяцев правитель этой страны был чудесным образом исцелен благодаря напитку на основе чайного гриба.

Затем с его помощью стали лечить жителей Кореи, Маньчжурии и Восточной Сибири Настой чайного гриба в разные исторические периоды использовали в различных сферах Так, в Японии, кроме всего прочего, его применяли как наружное средство против бородавок и пигментных пятен, как ополаскиватель для волос, способствующий их укреплению и обеспечивающий им блеск В Индии им омывали новорожденных, а полученным на его основе уксусом фиксировали краски на материалах

Известно, что древнескандинавские воины принимали напиток из чайного гриба для повышения выносливости организма перед решающим боем, а римские легионеры употребляли его настой, именующийся «поска», для утоления жажды в продолжительных военных походах.

На территории Франции, Пруссии и Англии существовали небольшие фабрики, где на основе чайного гриба производили уксус Для этого использовали огромные деревянные кадки Подобный способ производства чайного уксуса получил название «орлеанский».

По словам профессора С. Базаревского, жители Лифляндии и Курляндии использовали для лечения различных заболеваний народное средство — «чудо-гриб». А в Мексике его настаивали на небольших кусочках инжира и затем применяли как исцеляющий состав.

В России чайный гриб появился в первой половине XIX в. Так, в 1835 г. исследователь П Р. Станцевич при посещении Иркутска с целью изучения жизни его коренных народов сделал в своем дневнике такую запись: «В данном городе чай пьют довольно-таки необычно: не только в горячем виде, но и в холодном. При этом холодный делают наподобие кваса, настаивая на склизкой и неприятной на ощупь лепешке, своим видом походящей на гриб, что произрастает на трухлявых корягах» Он также отметил, что данный чай достаточно вкусный, и с его помощью местные жители излечиваются от разных недугов.

Довольно продолжительное время чудо-гриб в России использовали только для получения животворного и обладающего приятным вкусом кваса Однако во второй половине

XIX столетия ученые занялись исследованием его лечебных свойств Первые научные издания в России по этому вопросу появились в 1913 г. Их авторами являются Л. А. Бачинской и Г Линдау После выхода данных статей чайный гриб стал очень популярным: появилась мода приглашать гостей и угощать их напитком на его основе. Следует сказать, что чайный квас в те годы практически вытеснил традиционную для России медовуху

В 1964 г немецкий ученый Р. Скленер, изучающий феномен чайного гриба, представил в медицинских кругах результаты своих исследований Впоследствии он появился в продаже как лекарственное средство и стал известен жителям всех европейских стран.

О полезных свойствах чайного гриба

Чайный гриб представляет собой результат взаимодействия двух культур: дрожжевых грибков и уксусных микроорганизмов. В этой «живой фабрике» присутствуют такие синтезируемые вещества, как глюконовая, молочная, уксусная и яблочная кислоты, ферменты, витамины С и РР. Благодаря им чайный гриб способен устранять воспалительные процессы в носовой и ротовой полости. Для усиления названного эффекта настой из этой культуры слегка нагревают. Так, при ангине различной этиологии рекомендуется полоскать им горло каждый час, в результате улучшение состояния больного наступает уже в первый день проведения терапии. В случае ОРВИ можно применять марлевые тампоны, смоченные в настое чайного гриба. Их необходимо вставлять в носовые ходы и менять каждые 30 мин.

С незапамятных времен чайный гриб применяли для лечения различных заболеваний внутренних органов: желудка, толстого и тонкого отделов кишечника, печени, желчного пузыря, поскольку он благотворно влияет на работу всей пищеварительной системы, способствуя также выработке желудочного секрета.

Согласно результатам недавних исследований свойств чайного гриба настой из него является эффективным средством для лечения различных форм запора, а также для улучшения состояния при атеросклерозе и гипертонии.

Систематическое применение напитка на его основе помогает восстановить нарушенный сон, снижает вероятность головных болей. Немаловажно при этом заметить, что действие грибной культуры в большей степени носит профилактический характер, нежели лечебный. Последний в свою очередь наступает при комплексной терапии традиционными препаратами.

Квас, приготовленный из чайного гриба, содержит сахарозу (глюкозу и фруктозу), незначительное количество винного спирта, молочную, глюконовую, уксусную и углекислоту, ароматические вещества. В некоторых его видах присутствуют также бактерии уксусно-кислого сквашивания, обращающие сахарозу в нелетучую глюконовую кислоту, которая при чрезмерном скоплении солей кальция выпадает в осадок.

Исследования химических и биологических свойств продуктов, вырабатываемых на основе чайного гриба, позволили установить, что они оказывают антибактериальное действие. Оно зависит от особенного антибиотика медузина, который

вырабатывается к 7-8-м суткам его роста. Это вещество устойчиво к действию кислот и высоких температур, при этом нетоксично. Кроме того, в чайном квасе выявлено наличие ряда витаминов, формируемых из компонентов самого напитка. В связи с обнаруженными свойствами этот вид кваса его используют при лечении такого инфекционного заболевания, как дизентерия. Регулярное употребление настоя чайного гриба способствует снижению уровня холестерина в крови, купированию головной боли невралгического характера, а также боли в сердечной мышце, нормализует деятельность головного мозга.

Следует сказать, что подобные напитки на основе чайного гриба не имеют каких-либо ограничений ни по возрасту, ни по заболеваниям. Регулярное их применение нормализует иммунитет, благоприятно воздействует на состояние больного при аллергических и вирусных конъюнктивитах, поражениях кожи с образованием гнойничков и нарывов, дерматитах, экземе и крапивнице. В подобных случаях чайный гриб настаивают в течение 7 суток и затем принимают по 100 мл 3 раза в день до еды. Если беспокоят гастрит с повышенной либо пониженной кислотностью, колиты (воспаление толстого кишечника) и энтериты (воспаление тонкого кишечника), то такой раствор следует пить за полчаса до приема пищи и после обязательно полежать на правом боку в течение 1–1,5 ч.

При небольших ожогах рекомендуется положить на воспаленный участок кожи отделенный слой грибной пластинки. Такой компресс необходимо менять по мере его высыхания. В этом случае ожог заживает быстрее и не оставляет рубцов.

Во время обычного ринита (насморка) лучше применять полоскания носовых пазух: капать в каждую ноздрю по 2–3 капли настоя несколько раз в день.

Настой чайного гриба положительно воздействует и на кожу лица, в связи с чем его применяют в косметических целях, добавляя в воду при умывании либо готовя на его основе тоники для лица, а также средства для полоскания полости рта при кровоточивости десен. Он способствует улучшению кровотока и тем самым обеспечивает клетки кожи кислородом, а также избавляет от преждевременных морщин и нормализует деятельность сальных желез.

Дело в том, что сало и пот, выделяемые кожей человека, создают тонкую пленку, образуя тем самым кислую среду, выполняющую защитную функцию против различных болезнетворных бактерий. Мыло и всевозможные гели для душа содержат щелочь, которая разрушает этот слой. В связи с этим каждый раз после мытья мылом специалисты советуют

ополаскивать тело раствором настоя чайного гриба. Он способствует восстановлению кислой среды кожи. Можно также смочить в настое полотенце и обтереться им, тем самым удалить с кожи остатки мыла и сделать самомассаж.

При наличии перхоти после каждого мытья волос можно втирать в кожу головы настой чайного гриба месячной выдержки. Для усиления лечебного эффекта и активизации входящих в него микроэлементов в напиток следует добавлять натуральный мед и сахар в соотношении 1:1. Обогащенный таким образом настой имеет высокие антибактериальные свойства по отношению к микроорганизмам кишечной группы, но при этом значительная концентрация меда угнетает рост и производительность чайного гриба из-за содержащихся в его составе активных веществ.

Правила приготовления и употребления напитка на основе чайного гриба

Уже было сказано о том, что медузомицет (чайный гриб) представляет собой довольно плотную пленку, состоящую из нескольких слоев и имеющую желтовато-коричневый цвет. Чтобы она приносила пользу, должна быть особая питательная среда — настой не слишком крепкого черного чая. При этом сахара в растворе могут быть различными (глюкоза, сахароза, фруктоза), как и сорт используемого чая. Важную роль играет крепость напитка. Стандартная концентрация чая по всем правилам должна быть не выше 1,5 %. Если же этот показатель будет превышен, гриб перестанет расти либо вовсе погибнет.

В ходе исследований было замечено, что чайный гриб почти не вбирает в себя входящие в чайный настой вещества, т. е ароматические, дубильные и остальные компоненты, но при этом становится очень чувствительным и уязвимым, если эти вещества отсутствуют в нем. К примеру, без чайного настоя он не образует аскорбиновую кислоту, которая необходима для нормальной жизнедеятельности чайного гриба.

Однако если создать для него благоприятные условия, то через неделю или 10 дней роста он постепенно начинает вырабатывать приятный на вкус немного кисловатый газированный (благодаря образованию углекислоты) напиток, который вполне оправданно называют чайным квасом.

Использование чайного настоя в качестве лечебного средства возможно лишь в случае его правильного приготовления, что не составляет особого труда. Его можно самостоятельно приготовить в домашних условиях. Так как гриб все время формируется и развивается, то его разведение можно начать с небольшого кусочка мембраны растения, который берут у уже разросшегося экземпляра. Главное-придерживаться определенных правил.

Это делается следующим образом: от материнского гриба отщепляют нижний слой и помещают его в стеклянную емкость, например, двух-либо трехлитровую банку с широким горлышком, которое нужно будет прикрывать марлей, сложенной в несколько слоев. Категорически запрещается закрывать его плотно, поскольку отсутствие доступа кислорода неблагоприятным образом сказывается на жизнедеятельности гриба.

Примерно 1–3 суток дня довольно слабое и просто лежит на дне банки. Затем оно всплывает на поверхность, и спустя первую

неделю можно пробовать порцию настоя. Это происходит вследствие формирования продукта его жизнедеятельности — углекислого газа, при этом настой становится газированным.

Для хорошего роста и формирования гриба жизненно важен сладкий раствор черного чая. Его готовят, исходя из такой пропорции: 100–120 г сахара на 1 л кипяченой воды. Воду для настоя следует немного подогреть, полностью растворить в ней сахар и уже затем охлажденным доливать в банку Ни в коем случае нельзя засыпать сахар непосредственно в банку на гриб, поскольку это причинит ожог слизистой оболочке гриба, в результате чего он может погибнуть. Чтобы такого не произошло, рекомендуется взять 2 стеклянные банки: в одной будет развиваться гриб, а в другую сливаться готовый настой. Его следует держать в холодильнике.

Оптимальной для жизнедеятельности гриба является температура 25 ^{C}C, ее значительное понижение указанного уровня снижает активность гриба, и в нем могут начать развиваться сине-зеленые водоросли. Его лучше хранить вдали от прямых солнечных лучей, так как они опасны для него.

Настой гриба необходимо сливать каждые 5–6 суток в зимний период и 2–4 суток — в летний. Помимо этого, не следует забывать о том, что гриб нужно систематически хорошо промывать чистой прохладной водой: летом это лучше всего делать через 10–14 дней, а зимой -2128 дней. В противном случае его верхний тонкий слой станет темно-красного или темно-коричневого цвета. Это является признаком того, что он медленно умирает.

Рекомендации по употреблению настоя чайного гриба и рецепты его приготовления

В научной и медицинской литературе нередко можно встретить советы относительно того, как необходимо употреблять настой чайного гриба. Все они сводятся к тому, что в профилактических целях каждый день необходимо пить 300–500 мл охлажденного и процеженного напитка (после завтрака, обеда и ужина), при этом натощак принимать 100 мл настоя. Но не стоит следовать им строго. Каждый человек должен для себя самостоятельно установить то его количество, которое поможет ему чувствовать себя хорошо. Единственное ограничение заключается в длительности употребления средства: 2 месяца приема необходимо чередовать с 3-4-недельным перерывом, чтобы не спровоцировать раздражение желудочно-кишечного

тракта.

Настой чайного гриба при попадании в желудок сразу же вступает в реакцию с имеющейся в нем пищей. В связи с этим его не следует употреблять непосредственно перед едой, а сделать это через 2–3 часа после. Если же вас беспокоит чувство тяжести в желудке, связанное с перееданием, то нужно выпить 100 мл настоя чайного гриба, и неприятные ощущения исчезнут.

Далее приводятся рецепты приготовления различных средств с использованием настоя чайного гриба.

Оздоровительные средства для приема внутрь

Настой для полоскания горла (вариант 1)

Ингредиенты

500 мл воды
500 мл настоя чайного гриба
10 г корня аира болотного
10 г листьев вахты трехлистной

Способ приготовления и применения

Смешать корень аира и вахту трехлистную, залить кипящей водой и через 30 мин процедить.

Затем впить в настой чайного гриба и держать 3 суток в теплом месте.

Это средство можно использовать для полоскания горла при ангине.

Настой для полоскания горла (вариант 2)

Ингредиенты

500 мл воды
500 мл настоя чайного гриба
20 г корней ежевики сизой
10 г цветков василька

Способ приготовления и применения

Смешать растительное сырье, залить кипящей водой и держать на водяной бане 30 мин, после чего отвар процедить. Соединить его с настоем чайного гриба и держать 3 суток.

Данное средство нужно использовать для полоскания горла.

Настой общеукрепляющий

Ингредиенты
1 л настоя чайного гриба
500 мл воды
5 г ягод рябины обыкновенной
10 г ягод черной смородины
10 г свежих листьев крапивы двудомной

Способ приготовления и применения
Смешать растительное сырье, залить кипящей водой и настаивать 1 ч, после чего процедить. Затем соединить с настоем чайного гриба и держать 5 суток. Принимать после еды по 100 мл 3 раза в день.

Напиток лечебный из чайного гриба с молоком

Ингредиенты
10 мл настоя чайного гриба
50 мл молока
250 мл воды

Способ приготовления и применения
Смешать настой чайного гриба, молоко и теплую воду. Пить средство ежедневно на ночь. Курс применения — 2 месяца.

Напиток для улучшения состояния кожи рук

Ингредиенты
5 мл настоя чайного гриба
5 г порошка гуггула
200 мл воды

Способ приготовления и применения
Соединить все ингредиенты, перемешать их. Принимать по 20 мл приготовленного средства 2 раза в день.

Курс применения — 1 месяц.

Маски для всех типов кожи лица

Маска творожная с медом

Ингредиенты
10 мл настоя чайного гриба
20 г творога
5 г меда
5 мл оливкового масла

Способ приготовления и применения
Взбить яйцо, растереть его с творогом. Добавить мед. настой чайного гриба и оливковое масло, тщательно перемешать. Нанести маску на чистую кожу лица, оставить на 20 мин и смыть теплой водой.

Процедуру проводить 3 раза в неделю. Курс применения — 1 месяц.

Маска из листьев крапивы с настоем чайного гриба

Ингредиенты
10 мл настоя чайного гриба
40 г листьев крапивы двудомной
500 мл воды

Способ приготовления и применения
Залить листья крапивы кипящей водой. Настаивать в термосе в течение 2 ч. Процедить, слегка охладить и смешать с настоем чайного гриба. Нанести теплую растительную массу на чистую кожу, оставить на 15 мин, после чего ополоснуть лицо процеженным настоем.

Процедуру проводить 2 раза в неделю. Курс применения — 1 месяц.

Маска из помидоров с оливковым маслом

Ингредиенты

10 мл настоя чайного гриба
100 г помидоров
20 мл оливкового масла

Способ приготовления и применения

Измельчить мякоть помидора.

Смешать томатную массу с настоем чайного гриба. Добавить оливковое масло.

Нанести маску на чистую кожу, оставить на 15 мин. затем ополоснуть лицо теплой водой.

Процедуру проводить 3 раза в неделю. Курс применения — 1 месяц.

Маска сметанная с маслом ши

Ингредиенты

10 мл настоя чайного гриба
10 г цветочного меда
20 г жирной сметаны
30 г масла ши
100 мл березового сока

Способ приготовления и применения

Мед смешать со сметаной. Добавить березовый сок и настой чайного гриба. Перемешать до получения однородной массы.

Подогреть масло ши на водяной бане. Протереть чистую кожу лица мягкой хлопчатобумажной салфеткой, смоченной в масле.

Нанести приготовленную маску, оставить на 20 мин, после чего ополоснуть лицо прохладной водой.

Процедуру проводить 2 раза в неделю. Курс применения — 1 месяц.

Маска из лекарственных трав с растительным маслом

Ингредиенты

10 мл настоя чайного гриба
10 мл растительного масла
20 г листьев мать-и-мачехи

20 г травы зверобоя продырявленного
20 г цветков ромашки аптечной
20 г липового цвета
50 мл воды

Способ приготовления и применения

Смешать растительные ингредиенты, залить их кипящей водой и размять. Добавить растительное масло и тщательно перемешать. Охладить средство и влить в него настой чайного гриба.

Нанести маску на чистую кожу лица, оставить на 15 мин. затем умыться теплой водой.

Процедуру проводить 2 раза в неделю. Курс применения — 1 месяц.

Маска сливочная с творогом

Ингредиенты

5 мл настоя чайного гриба
10 г жирного творога
10 мл сливок
10 мл морковного сока

Способ приготовления и применения

Смешать все ингредиенты. Нанести маску на чистую кожу, оставить на 30 мин, ополоснуть лицо. Процедуру проводить 3 раза в неделю. Курс применения — 2 месяца.

Маска молочная с маслом ги и настоем чайного гриба

Ингредиенты

10 мл настоя чайного гриба
5 г меда
20 г масла ги
100 мл молока

Способ приготовления и применения

Подогреть масло ги на водяной бане и затем смешать с настоем чайного гриба. Держать в течение 2 дней в теплом месте. Затем добавить мед и перемешать.

Нанести маску на чистую кожу, оставить на 30 мин. затем ополоснуть лицо теплой водой. Процедуру проводить 3 раза в неделю. Курс применения — 1 месяц.

Маска из глины с огуречным соком

Ингредиенты
10 мл настоя чайного гриба
4 капли масла чайного дерева
20 г белой глины
10 мл огуречного сока
60 г жирных сливок

Способ приготовления и применения
Смешать сок огурца с маслом чайного дерева. Добавить сливки, глину, настой чайного гриба. Перемешать до получения однородной массы.

Нанести маску на чистую кожу лица, оставить на 15 мин. затем удалить ее салфеткой, смоченной в прохладной воде.

Процедуру проводить 1 раз в неделю. Курс применения — 2 месяца.

Лосьоны для лица

Лосьон для всех типов кожи

Ингредиенты
50 мл настоя чайного гриба
30 мл минеральной воды без газа

Способ приготовления и применения
Смешать указанные ингредиенты. Лосьон хранить в холодильнике плотно укупоренным. Им следует протирать кожу лица утром и вечером перед нанесением крема.

Лосьон для жирной кожи

Ингредиенты

100 мл настоя чайного гриба
50 мл настоя цветков лаванды

Способ приготовления и применения

Смешать оба настоя и полученным лосьоном протирать жирную кожу по мере необходимости.

Лосьон для проблемной кожи

Ингредиенты

200 мл настоя чайного гриба месячной выдержки
20 г сухих цветков лаванды
10 г ромашки аптечной

Способ приготовления

Настой чайного гриба нагреть на водяной бане и залить им смесь цветков ромашки и лаванды. Держать под крышкой 2 суток, затем процедить, перелить в стеклянную емкость и укупорить. Хранить лосьон в холодильнике.

Протирать им ежедневно предварительно очищенную кожу лица.

Лосьон из чайного гриба с настоем ромашки аптечной

Ингредиенты

20 мл настоя чайного гриба
20 мл настоя ромашки аптечной
1 л воды

Способ приготовления и применения

Настой чайного гриба и ромашки аптечной соединить, влить кипяченую теплую воду, перемешать.

Умыться приготовленным лосьоном комнатной температуры. Процедуру проводить ежедневно. Курс применения — 3 месяца.

Средства для очищения кожи тела

Крем из растительных компонентов с касторовым маслом

Ингредиенты

5 мл настоя чайного гриба
5 г цветков календулы лекарственной
5 г цветков ромашки аптечной
10 г цветочного меда
50 мл растопленного масла ги
10 мл касторового масла
200 мл воды

Способ приготовления и применения

Смешать растительные ингредиенты, залить кипящей водой, затем охладить и ввести настой чайного гриба. Держать под крышкой в течение 30 мин и процедить.

Растопить мед на водяной бане и влить в него настой. Смешать масла и ввести их в настой с медом, перемешать и взбить. Переложить полученный крем в стеклянную посуду.

Наносить приготовленный крем на чистую кожу, не смывать. Процедуру проводить ежедневно. Курс применения — 1 месяц.

Маска белковая с оливковым маслом

Ингредиенты

5 мл настоя чайного гриба
100 г абрикосов
150 г сушеных ягод черемухи
Белок 1 яйца
20 мл лимонного сока
30 мл оливкового масла

Способ приготовления и применения

Ягоды черемухи с косточками измельчить с помощью кофемолки до порошкообразного состояния. Добавить настой чайного гриба, перемешать и влить оливковое масло.

Поставить на водяную баню и держать на слабом огне в течение 10 мин.

Охладить, добавить взбитый белок, размятые абрикосы, сок лимона и перемешать.

Нанести приготовленную смесь на чистую кожу, оставить на 5 мин. затем ополоснуть тело теплой водой. Процедуру проводить 2 раза в неделю. Курс применения -1 месяц.

Маска из лекарственных трав с молоком

Ингредиенты
10 мл настоя чайного гриба
20 г белой глины
40 г листьев мать-и-мачехи
40 г цветков ромашки аптечной 400 мл молока

Способ приготовления и применения
Смешать глину с листьями мать-и-мачехи и цветками ромашки. Залить горячим молоком. Добавить настой чайного гриба и перемешать. Процедить и охладить.

Нанести приготовленный состав на тело, оставить до полного высыхания, после чего умыться теплой водой.

Средства для питания кожи тела

Маска картофельная с медом

Ингредиенты
5 мл настоя чайного гриба
200 г картофеля
100 г цветочного меда
30 г льняного семени

Способ приготовления и применения
Очистить картофель и натереть его на терке. Смешать с льняным семенем, добавить мед и настой чайного гриба. Поставить на слабый огонь и варить, помешивая, до образования однородной массы. Нанести приготовленную массу на тело, оставить на 20 мин. после чего смыть теплой водой.

Процедуру проводить 2 раза в неделю. Курс применения — 1 месяц.

Маска из лекарственных трав с маслами

Ингредиенты
5 мл настоя чайного гриба
5 г цветков календулы лекарственной

5 г цветков ромашки аптечной
10 г цветочного меда
50 мл растопленного масла ги
10 мл касторового масла
200 мл воды

Способ приготовления и применения

Растопить мед на водяной бане. Смешать растительные ингредиенты и залить кипящей водой. Держать под крышкой в течение 30 мин, процедить и соединить с медом. Смешать масла, добавить подготовленные настои и перемешать.

Нанести приготовленное средство на чистую кожу тела. Через 30 мин смыть его теплой водой.

Процедуру проводить 2 раза в неделю. Курс применения — 1 месяц.

Маска огуречная с молоком и соком чистотела

Ингредиенты

5 мл настоя чайного гриба
200 г огурцов
20 мл сока чистотела
60 мл молока

Способ приготовления и применения

Промыть огурцы, очистить их от кожицы, натереть мякоть на мелкой терке. Отжать сок через марлю. Добавить молоко, настой чайного гриба, сок чистотела и перемешать.

Нанести приготовленную массу на тело, оставить на 15 мин. затем смыть теплой водой. Процедуру проводить ежедневно. Курс применения — 2 недели.

Средства для устранения целлюлита

Обертывание с ментоловым маслом

Ингредиенты

5 мл настоя чайного гриба
10 г цветков календулы лекарственной
2,5 мл этилового спирта

30 мл сока черной смородины
150 мл ментолового масла

Способ приготовления и применения

Смешать ментоловое масло с соком смородины. Залить приготовленной смесью цветки календулы. Добавить настой чайного гриба и перемешать. Настаивать в течение 2 дней в темном прохладном месте и процедить.

Наложить смоченную в приготовленном средстве хлопчатобумажную салфетку на проблемный участок, накрыть полиэтиленовой пленкой, а затем тканью, пропитанной водным раствором этилового спирта. Оставить примочку на 3 ч и после удалить влажным полотенцем. Процедуру проводить 3 раза в неделю. Курс применения — 1 месяц.

Маска грязевая с настоем чайного гриба

Ингредиенты

5 мл настоя чайного гриба
20 г цветков ромашки аптечной
100 г порошка лечебной грязи
200 мл воды

Способ приготовления и применения

Залить цветки ромашки кипящей водой. Поставить на плиту, держать на слабом огне 3 мин. Охладить и процедить. Развести грязь таким количеством отвара, чтобы получилась жидкая масса, и добавить настой чайного гриба. Нанести приготовленный состав на проблемные участки тела тонким слоем с помощью кисточки, оставить на 30 мин, затем смыть теплой водой.

Процедуру проводить 2 раза в неделю. Курс применения — 2 месяца.

Средства для очищения кожи рук

Маска огуречная с овсяными хлопьями

Ингредиенты

5 мл настоя чайного гриба
100 г овсяных хлопьев

50 мл огуречного сока
100 мл воды

Способ приготовления и применения

Измельчить хлопья и соединить их с настоем чайного гриба. Залить смесь теплой кипяченой водой. Влить в полученную массу свежий огуречный сок и перемешать.

Нанести приготовленную смесь на очищенные руки легкими массажными движениями. Через 10 мин ополоснуть их теплой водой, обсушить салфеткой, нанести на кожу питательный крем. Процедуру проводить 3 раза в неделю. Курс применения — 1 месяц.

Маска картофельная с молоком и лимонным соком

Ингредиенты

5 мл настоя чайного гриба
100 г картофеля
10 мл лимонного сока
20 мл молока

Способ приготовления и применения

Сварить картофель в мундире, очистить и размять. Добавить молоко, сок лимона, настой чайного гриба и перемешать. Нанести приготовленную смесь на очищенные руки на 20 мин. затем смыть теплой водой, обсушить салфеткой и нанести питательный крем. Процедуру проводить 2 раза в неделю. Курс применения — 2 месяца.

Средства для увлажнения кожи рук

Маска яичная с миндальным маслом

Ингредиенты

5 мл настоя чайного гриба
10 г меда 1 яйцо
10 мл миндального масла
20 мл лимонного сока

Способ приготовления и применения

Смешать все ингредиенты до получения однородной массы.

Нанести приготовленную массу тонким слоем на предварительно очищенную кожу. Держать 15 мин. после чего смыть теплой водой и обсушить с помощью салфетки. Затем нанести на кожу рук питательный крем.

Процедуру проводить 1 раз в неделю. Курс применения — 2 месяца.

Маска медовая с лимонным соком и настоем чайного гриба

Ингредиенты

10 мл настоя чайного гриба
100 г горчичного меда
1 лимон

Способ приготовления и применения

Выжать из лимона сок, добавить мед и настой чайного гриба. Перемешать до получения однородной массы.

Нанести приготовленную маску на очищенную кожу рук. оставить на 15 мин. после чего смыть теплой водой, обсушить салфеткой и нанести питательный крем.

Процедуру проводить ежедневно. Курс применения — 1 месяц.

Маска медовая с морской солью

Ингредиенты

5 мл настоя чайного гриба
5 г морской соли
15 г меда
40 мл молока
10 мл сливок

Способ приготовления и применения

Растворить морскую соль в теплом молоке. Добавить мед. сливки и настой чайного гриба. Все перемешать.

Нанести приготовленную маску тонким слоем на предварительно очищенную кожу и оставить на 30 мин. Затем ополоснуть руки теплой водой, обсушить салфеткой и смазать питательным кремом.

Процедуру проводить 1 раз в неделю. Курс применения — 2 месяца.

Маска ланолиновая с настоем чайного гриба

Ингредиенты
10 мл настоя чайного гриба
100 г груши
40 г ланолина
10 мл подсолнечного масла

Способ приготовления и применения
Натереть на мелкой терке мякоть груши, отжать сок. Добавить ланолин, настой чайного гриба и подсолнечное масло. Перемешать до получения однородной массы. Нанести приготовленную маску на очищенную кожу, оставить на 20 мин. после чего смыть теплой водой, обсушить салфеткой и нанести питательный крем. Процедуру проводить 3 раза в неделю. Курс применения — 14 дней.

Маска укропная с толокном

Ингредиенты
10 мл настоя чайного гриба
10 г мелко нарубленного укропа
5 г толокна
20 мл оливкового масла

Способ приготовления и применения
Соединить все указанные ингредиенты и перемешать их до получения однородной массы.

Нанести приготовленную маску на очищенную кожу, оставить на 15 мин. затем ополоснуть руки теплой водой, обсушить салфеткой, смазать питательным кремом. Процедуру проводить 4 раза в неделю. Курс применения — 14 дней.

Маска из воска с медом и оливковым маслом

Ингредиенты

10 мл настоя чайного гриба
2 капли розового масла
20 г цветочного меда
20 г пчелиного воска
10 мл оливкового масла

Способ приготовления и применения

Смешать все ингредиенты. Держать на водяной бане в течение 5 мин. периодически помешивая, затем охладить. Нанести приготовленное средство на очищенную кожу рук, оставить на 20 мин, затем смыть теплой водой и обсушить салфеткой. Процедуру проводить 4 раза в неделю. Курс применения — 14 дней.

Маска апельсиновая с настоем чайного гриба

Ингредиенты

5 мл настоя чайного гриба
50 г белой глины
100 г апельсинов
100 мл подсолнечного масла

Способ приготовления и применения

Протереть мякоть апельсина через мелкое сито. Добавить подсолнечное масло, белую глину, настой чайного гриба. Перемешать до получения однородной массы. Нанести приготовленную маску на очищенную кожу, оставить на 30 мин. после чего смыть теплой водой, обсушить салфеткой и нанести питательный крем. Процедуру проводить 2 раза в неделю. Курс применения — 1 месяц.

Маска из лекарственных трав со сливочным маслом

Ингредиенты

10 мл настоя чайного гриба
10 г травы ромашки аптечной
10 г травы календулы лекарственной
10 г травы череды трехраздельной
10 г меда

30 г сливочного масла
200 мл воды

Способ приготовления и применения

Смешать растительные ингредиенты, залить их кипящей водой и добавить настой чайного гриба. Держать в течение 6 ч. Сливочное масло соединить с медом и приготовленным настоем.

Маска из оливкового масла с лимонным соком

Ингредиенты

10 мл оливкового масла
10 мл настоя чайного гриба
2 капли лимонного сока

Способ приготовления и применения

Соединить оливковое масло и настой чайного гриба, добавить лимонный сок и перемешать. Смочить в полученном составе ватный диск и протереть им руки. Применять по мере необходимости.

Маска из репчатого лука с настоем чайного гриба

Ингредиенты

10 мл настоя чайного гриба
5 мл сока репчатого лука

Способ приготовления и применения

Смешать указанные ингредиенты и нанести полученное средство на кожу рук перед сном, затем надеть хлопчатобумажные перчатки.

Применять ежедневно в течение недели, готовя каждый раз свежий состав.

Нанести средство на кожу локтей, не смывать. Процедуру проводить ежедневно. Курс применения — 3 недели.

Средства для укрепления и роста ногтей

Маска из масла календулы с яичным желтком

Ингредиенты
10 мл настоя чайного гриба
5 г пчелиного воска
50 мл масла календулы лекарственной
1 сваренное вкрутую яйцо

Способ приготовления и применения
Яйцо очистить, желток отделить от белка и размять его. Растопить воск на водяной бане. Соединить его с желтком. Помешивая, влить масло календулы, добавить настой чайного гриба. Держать состав на слабом огне до образования густой массы.

Нанести средство на ногти и кожу вокруг них. Процедуру проводить ежедневно на ночь. Курс применения — 2 месяца.

Маска солевая с лимонным соком и яичным желтком

Ингредиенты
10 мл настоя чайного гриба
2,5 г йодированной соли
1 яйцо
20 мл лимонного сока

Способ приготовления и применения
Желток отделить от белка, взбить его и смешать с соком лимона. Добавить соль и настой чайного гриба, хорошо перемешать.

Нанести приготовленное средство на ногти, в течение 15 мин массировать их и прилегающую к ним кожу. Процедуру проводить 1 раз в неделю. Курс применения — 2 месяца.

Маска из молотого острого перца с оливковым маслом

Ингредиенты
10 мл настоя чайного гриба
10 г молотого острого перца
5 мл оливкового масла

Способ приготовления и применения

Смешать указанные ингредиенты и нанести полученную массу на ногтевые пластины пальцев рук. Держать 15 мин. затем смыть теплой водой и нанести питательный крем. Применять не чаще 1 раза в месяц.

Средства для нормальных волос

Маска медовая с настоем чайного гриба

Ингредиенты
200 мл настоя чайного гриба
25 г меда

Способ приготовления и применения
Настой чайного гриба довести до кипения на слабом огне, после чего добавить мед. Приготовленную смесь хорошо перемешать и равномерно распределить на чистые влажные волосы, обернув голову теплым шарфом. Держать маску 1 ч. затем вымыть волосы теплой водой.

Маска из петрушки с клюквой

Ингредиенты
10 мл настоя чайного гриба
20 г ягод клюквы
50 г зелени петрушки
20 мл оливкового масла

Способ приготовления и применения
Размять ягоды клюквы до получения кашицеобразной массы и выжать сок. Зелень петрушки измельчить. Соединить ее с клюквенном соком. Добавить оливковое масло и настой чайного гриба.

Перемешать до однородного состояния. Нанести приготовленное средство на корни волос, обернуть голову полиэтиленовой пленкой и укутать шерстяной тканью. Держать 25 мин и затем вымыть волосы с шампунем.

Маска из красного вина с рисовым маслом

Ингредиенты
10 мл настоя чайного гриба
20 г ягод калины
10 мл рисового масла
30 мл красного вина

Способ приготовления и применения
Размять ягоды калины до получения кашицеобразной массы, отжать сок. Влить вино, добавить рисовое масло и настой чайного гриба. Перемешать до однородного состояния.

Нанести приготовленное средство по всей длине волос, оставить на 30 мин. затем вымыть волосы с шампунем.

Маска из облепихового масла с медом и глиной

Ингредиенты
10 мл настоя чайного гриба
40 г порошка глины
1 яйцо
5 г меда
20 мл облепихового масла

Способ приготовления и применения
Соединить мед. яйцо и облепиховое масло. Добавить глину и настой чайного гриба. Перемешать до однородного состояния.

Нанести приготовленное средство по всей длине волос, обернуть голову полиэтиленовой пленкой, укутать шерстяной тканью, оставить на 40 мин и затем вымыть волосы с шампунем.

Средства для жирных волос

Маска апельсиновая с крахмалом

Ингредиенты
10 мл настоя чайного гриба
100 г апельсинов
20 г крахмала
20 мл облепихового масла

Способ приготовления и применения

Пропустить апельсин вместе с кожурой через мясорубку. Затем добавить облепиховое масло, настой чайного гриба и крахмал. Перемешать до однородного состояния.

Маска из черного хлеба с настоем чайного гриба

Ингредиенты

10 мл настоя чайного гриба
200 г черного хлеба
200 мл воды

Способ приготовления и применения

Раскрошить хлеб и залить кипящей водой. Добавить настой чайного гриба, перемешать и охладить до 40 °С.

Протереть массу сквозь мелкое сито и нанести на волосы, обернув голову полиэтиленовой пленкой и сверху полотенцем.

Держать 30 мин и затем промыть волосы без использования моющих средств.

Средства для сухих волос

Маска ланолиновая с отваром цветков ромашки

Ингредиенты

15 мл настоя чайного гриба
30 г ланолина
60 мл отвара цветков ромашки аптечной

Способ приготовления и применения

Соединить все ингредиенты. Перемешать до однородного состояния.

Нанести приготовленное средство в теплом виде на кожу головы, оставить на 20 мин и затем вымыть волосы с шампунем.

Маска из помидоров с крахмалом

Ингредиенты
20 мл настоя чайного гриба
100 г помидоров
20 г крахмала
10 мл оливкового масла

Способ приготовления и применения
Опустить помидор на несколько секунд в кипяток, снять кожицу, размять до получения кашицеобразной массы. Добавить оливковое масло, крахмал и настой чайного гриба. Перемешать до однородного состояния. Нанести приготовленное средство на волосы, обернуть голову полиэтиленовой пленкой, укутать шерстяной тканью, оставить на 30 мин и затем вымыть волосы с шампунем.

Маска из корней лопуха с миндальным маслом

Ингредиенты
10 мл настоя чайного гриба
50 г измельченных корней лопуха большого
200 мл миндального масла

Способ приготовления и применения
Залить корни лопуха маслом. Добавить настой чайного гриба. Поставить на слабый огонь и кипятить 15 мин. помешивая. Затем процедить и охладить.

Нанести приготовленное средство на волосы, оставить на 1 ч. после чего вымыть голову с шампунем.

Маска из ржаного хлеба с касторовым маслом

Ингредиенты
10 мл настоя чайного гриба
200 г ржаного хлеба
20 мл касторового масла
100 мл кефира

Способ приготовления и применения
Раскрошить хлеб и залить его теплым кефиром. Добавить

касторовое масло, настой чайного гриба и перемешать. Оставить для набухания на 30 мин.

Нанести приготовленное средство на волосы, распределив по всей их длине, и держать 20 мин. затем вымыть с шампунем.

Маска ланолиновая с глицерином и кокосовым маслом

Ингредиенты

10 мл настоя чайного гриба
5 г глицерина
10 г ланолина
5 г топленого свиного сала
10 мл кокосового масла
60 мл растительного масла
60 мл воды

Способ приготовления и применения

Соединить кокосовое и растительное масла, ланолин и сало. Держать на водяной бане 5 мин.

Затем добавить глицерин, воду и настой чайного гриба. Перемешать до однородного состояния.

Нанести приготовленное средство на волосы. Держать 20 мин. после вымыть голову с шампунем.

Маска с медом и льняным маслом

Ингредиенты

10 мл настоя чайного гриба
70 г винограда без косточек
10 г меда
20 мл льняного масла

Способ приготовления и применения

Размять виноград и выжать сок. Влить льняное масло, добавить мед и настой чайного гриба. Перемешать до однородного состояния.

Нанести приготовленное средство на волосы, распределить по всей их длине, оставить на 25 мин и затем вымыть с шампунем.

Средства для кожи ног

Ванночка для ног с медом и настоем ромашки аптечной

Ингредиенты
10 мл настоя чайного гриба
30 г цветков ромашки аптечной
60 г цветочного меда
1 л воды

Способ приготовления и применения
Цветки ромашки залить водой, добавить настой чайного гриба. Поставить на огонь и кипятить 10 мин. затем процедить, добавить мед и перемешать. Опустить ступни в приготовленный отвар.

Держать 20 мин. затем обсушить полотенцем и нанести питательный крем.

Ванночка с иловой грязью и морской солью

Ингредиенты
10 мл настоя чайного гриба
20 г морской соли
200 г иловой грязи
3 л воды

Способ приготовления и применения
Положить грязь на дно таза, залить теплой водой, оставить до набухания и затем перемешать. Добавить морскую соль и настой чайного гриба, немного нагреть.

Опустить ступни в приготовленное средство, держать 15 мин. после чего сполоснуть теплой водой обсушить полотенцем.

Ванночка с лекарственными травами и поваренной солью.

Ингредиенты
10 мл настоя чайного гриба
20 г сухой хвои

20 г липового цвета
20 г поваренной соли
3 л воды

Способ приготовления и применения

Смешать липовый цвет, хвою, настой чайного гриба и залить кипящей водой. Настаивать в течение 30 мин, затем процедить, добавить соль и перемешать. Опустить ступни в теплый приготовленный настой на 20 мин. затем обсушить их полотенцем и нанести питательный крем.

Обертывание с глиной и настоем чайного гриба

Ингредиенты

10 мл настоя чайного гриба
100 г порошка белой глины
400 мл воды

Способ приготовления и применения

Залить глину горячей водой, перемешать, добавить настой чайного гриба и снова перемешать.

Нанести приготовленную смесь на распаренные ступни, обернуть полиэтиленовой пленкой, закрепить плотной тканью. Через 20 мин ополоснуть ноги теплой водой, нанести питательный крем.

Обертывание для ног с хвойным маслом и кефиром

Ингредиенты

10 мл настоя чайного гриба
20 мл хвойного масла
40 мл кефира

Способ приготовления и применения

Смешать все ингредиенты.

Пропитать ватный тампон приготовленной смесью, нанести на ступни, обернуть полиэтиленовой пленкой, сверху закрепить плотной тканью. Через 20 мин сполоснуть ступни теплой водой, нанести питательный крем.

Обертывание с глиной и простоквашей

Ингредиенты
10 мл настоя чайного гриба
200 г голубой глины
600 г простокваши
50 мл воды

Способ приготовления и применения
Соединить глину с простоквашей и тщательно перемешать. Добавить воду и настой чайного гриба. Нагреть смесь до температуры 45 °С и процедить. Пропитать льняную салфетку приготовленным средством, обернуть ступни, укутать полиэтиленовой пленкой и сверху закрепить плотной тканью. Держать 20 мин. затем ополоснуть ноги прохладной водой, нанести питательный крем.

Компресс с оливковым маслом и настоем чайного гриба

Ингредиенты
50 мл настоя чайного гриба
5 мл оливкового масла

Способ приготовления и применения
Смешать оливковое масло и настой чайного гриба.

Перед сном сделать теплую ванночку для ног с мыльным раствором (10–15 мин), затем обтереть их насухо. Смочить в приготовленном составе марлевую салфетку и положить ее на участки кожи с мозолями и натоптышами. обернуть полиэтиленовой пленкой и зафиксировать бинтом либо лейкопластырем, надеть хлопчатобумажные носки.

Держать компресс до утра. Повторять подобную процедуру до тех пор, пока мозоль либо натоптыш не исчезнут.

Компресс с малиной

Ингредиенты
50 мл настоя чайного гриба
200 г цветков ромашки аптечной

200 г ягод малины
600 мл воды

Способ приготовления и применения

Залить цветки ромашки 400 мл кипящей воды. Настаивать в течение 30 мин и процедить. Залить ягоды малины оставшейся горячей водой, через 20 мин процедить. Смешать полученные настои.

Смочить марлю в приготовленном средстве, наложить на ступни и оставить на 10 мин. затем повторить процедуру. В течение одного сеанса смачивать марлю несколько раз.

Маска из яиц, меда и клубничного сока

Ингредиенты

10 мл настоя чайного гриба
20 г липового меда
20 мл растительного масла
40 г муки
2 яйца
50 мл клубничного сока

Способ приготовления и применения

Смешать ингредиенты до получения однородной массы.

Нанести приготовленную смесь на кожу ног. держать 15 мин. затем смыть теплой водой и нанести питательный крем.

Маска из лимонного сока с растительным маслом

Ингредиенты

5 мл настоя чайного гриба
40 мл лимонного (апельсинового) сока
400 мл растительного масла

Способ приготовления и применения

Смешать все ингредиенты.

Нанести приготовленную смесь на кожу ног и коленей на 20 мин. затем смыть ее теплой водой, обсушить полотенцем, смазать питательным кремом.

Маска из земляники с яичными желтками

Ингредиенты
10 мл настоя чайного гриба
200 г ягод земляники
2 яйца

Способ приготовления и применения
Желтки отделить от белков и взбить в густую пену. Смешать с растертыми ягодами земляники и настоем чайного гриба.

Нанести приготовленную массу на кожу ступней, накрыть марлевыми салфетками. Через 20 мин сполоснуть ноги прохладной водой, нанести питательный крем.

Маска из крахмала с овощными соками

Ингредиенты
10 мл настоя чайного гриба
40 мл томатного сока
40 мл морковного сока
50 г крахмала

Способ приготовления и применения
Смешать ингредиенты до получения массы однородной консистенции. Нанести полученную массу на стопы, обернув полиэтиленовой пленкой. Держать в течение 15 мин, затем тщательно смыть прохладной водой.

Маска из буры с настоем чайного гриба

Ингредиенты
10 мл настоя чайного гриба
2 г буры
50 мл воды

Способ приготовления и применения
Смешать все ингредиенты.

Нанести приготовленную смесь ватным тампоном на распаренные ступни, подошвы и межпальцевые промежутки.

Обернуть полиэтиленовой пленкой, надеть хлопчатобумажные носки и держать 20 мин. Затем сполоснуть ноги прохладной водой.

Маска картофельная с алоэ

Ингредиенты
10 мл настоя чайного гриба
100 г картофеля
2 листа алоэ

Способ приготовления и применения
Выжать сок из алоэ. Картофель натереть на мелкой терке. Соединить подготовленные ингредиенты. Добавить настой чайного гриба, перемешать до получения однородной массы.

Нанести приготовленную смесь на распаренные ступни на 20 мин. затем сполоснуть их теплой водой и обсушить полотенцем.

Маска из масел апельсина и лимона с настоем чайного гриба

Ингредиенты
10 мл настоя чайного гриба
20 мл масла лимона
20 мл масла апельсина

Способ приготовления и применения
Смешать все ингредиенты.

Нанести приготовленную смесь на стопы, держать в течение 10 мин. затем сполоснуть теплой водой.

Маска из сапропелевой грязи с настоем чайного гриба

Ингредиенты
10 мл настоя чайного гриба
500 г сапропелевой грязи
15 мл масла шиповника
10 мл оливкового масла

2 л воды

Способ приготовления и применения

Смешать грязь, настой чайного гриба, указанные масла, добавить воду и размешать до образования густой массы.

Нанести приготовленную массу деревянной лопаткой на ступни в виде «ботиночек». Оставить до высыхания, затем сполоснуть ноги теплой водой.

Очищение организма

Настой корней валерианы лекарственной

Ингредиенты

10 мл настоя чайного гриба
5 г корней валерианы лекарственной
250 мл воды

Способ приготовления и применения

Корни валерианы лекарственной измельчить, залить кипящей водой и настаивать в течение 1 ч, после чего процедить и соединить с настоем чайного гриба.

Принимать по 60 мл приготовленного настоя 2–3 раза в день до еды. Курс очищения — 2 недели.

Настой лекарственных растений

Ингредиенты

10 мл настоя чайного гриба
5 г корневищ и побегов спаржи лекарственной
5 г семян льна посевного
5 г листьев мяты перечной
10 г плодов боярышника кровяно-красного
10 г плодов шиповника коричного
10 г травы чабреца
15 г листьев крапивы двудомной
15 г травы пустырника пятилопастного
15 г листьев черники обыкновенной
1,2 л воды

Способ приготовления и применения

Растительные ингредиенты смешать и измельчить. Залить 30 г сбора кипящей водой и настаивать в течение 3–4 ч, после чего процедить.

Принимать по 100 мл приготовленного средства 4 раза в день до еды, добавляя указанное количество настоя чайного гриба. Курс очищения — 2 недели.

Настой ягод земляники лесной

Ингредиенты

10 мл настоя чайного гриба
5 г ягод земляники лесной
250 мл воды

Способ приготовления и применения

Ягоды земляники залить кипящей водой и настаивать в течение 5-10 мин.

Принимать по 100–200 мл приготовленного средства 6–8 раз в день, добавляя указное количество настоя чайного гриба. Курс очищения -1 неделя.

Сбор № 1

Ингредиенты

20 мл настоя чайного гриба
2 г корней девясила высокого
5 г корней заманихи высокой
5 г плодов шиповника коричного
5 г травы хвоща полевого
5 г листьев череды трехраздельной
10 г листьев мяты перечной
10 г цветков ромашки аптечной
10 г цветков зверобоя продырявленного
10 г листьев черники обыкновенной
800 мл воды

Способ приготовления и применения

Растительные ингредиенты измельчить и соединить. Залить 30 г полученного сбора кипящей водой, держать на слабом огне 10 мин, затем настаивать в течение 25 мин и процедить.

Принимать по 100 мл приготовленного средства 3 раза в день до еды, добавляя в него указанное количество настоя чайного гриба. Курс очищения — 1 неделя.

Сбор № 2

Ингредиенты
100 мл настоя чайного гриба
15 г листьев березы белой
15 г листьев крапивы двудомной
15 г корней лопуха большого
15 г травы череды трехраздельной
25 г цветков ромашки аптечной
3 л воды

Способ приготовления и применения
Растительные ингредиенты смешать, измельчить, залить кипящей водой, держать на слабым огне 15 мин. затем настаивать в течение 20 мин, после чего процедить. Приготовленный отвар соединить с настоем чайного гриба и влить в ванну. Курс очищения — 2 недели.

Состав для ванн № 1

Ингредиенты
20 мл настоя чайного гриба
100 г йодида натрия
250 г бромида калия
2 кг поваренной соли
1 л воды

Способ приготовления и применения
Растворить соль в ванне. Отдельно приготовить растворы йодида натрия и бромида калия в 500 мл воды, после чего соединить их, добавить настой чайного гриба. Влить в ванну 100 мл приготовленной смеси. Принимать ванну при температуре воды 37 ˚С в течение 15 мин 2 раза в неделю. Курс лечения — 10 процедур. Ванна рекомендуется при заболеваниях щитовидной железы, сопровождающихся возбуждением нервной системы.

Состав для ванн № 2

Ингредиенты

100 мл настоя чайного гриба
50 мл раствора калия йодида
100 мл раствора калия бромида
1 кг морской соли

Способ приготовления и применения

Влить растворы и настой чайного гриба в ванну добавить морскую соль и хорошо перемешать.

Принимать ванну при температуре воды 36–37 °С в течение 10–15 мин через день. Курс лечения — 20 процедур. Такая ванна оказывает гипотензивное действие, нормализует функции щитовидной железы и центральной нервной системы.

Состав для ванн № 3

Ингредиенты

100 мл настоя чайного гриба
5 г амилойодина
2,5 мл йодисто-водородной кислоты
2 л розового раствора перманганата калия
2 л кипяченой воды

Способ приготовления и применения

Растворить амилойодин в 1 л воды, влить в эмалированную емкость, поставить на водяную баню и держать до получения прозрачного раствора.

Затем снять с огня, охладить до комнатной температуры, добавить йодисто-водородную кислоту и оставшуюся кипяченую воду, перемешать и соединить с раствором перманганата калия и настоем чайного гриба. Полученную смесь влить в ванну.

Принимать ванну при температуре воды 36–37 °С в течение 10 мин 2 раза в неделю. Курс лечения — 10 процедур.

Состав для ванн № 4

Ингредиенты

100 мл настоя чайного гриба
3-5 капель йода
1 капсула витамина А
50 мл молока

Способ приготовления и применения

Ввести в молоко по каплям витамин А. растворить в смеси йод, добавить настой чайного гриба, влить полученное средство в ванну.

Принимать ванну при температуре воды 38 °С в течение 15 мин 1–2 раза в неделю. Курс лечения — 15 процедур.

Состав для ванн № 5

Ингредиенты

100 мл настоя чайного гриба
5-6 капель йода
50 мл растительного масла

Способ приготовления и применения

Растительное масло подогреть на водяной бане, ввести йод и хорошо перемешать.

Полученное средство влить в ванну вместе с настоем чайного гриба. Принимать ванну при температуре воды 37 °С в течение 20 мин 1 раз в неделю. Курс лечения — 7 процедур.

Состав для ванн № 6

Ингредиенты

100 мл настоя чайного гриба
5-7 капель йода
50 г йодированной соли
50 мл зеленого чая
5 л воды

Способ приготовления и применения

Заварить чай в 1 л воды и через 20–30 мин. процедить, затем добавить оставшуюся воду, настой чайного гриба и растворить соль и йод. Полученное средство влить в ванну. Принимать ванну

при температуре воды 36–38 ˚С в течение 15 мин 2 раза в неделю. Курс лечения — 15 процедур.

Состав для ванн № 7

Ингредиенты
100 мл настоя чайного гриба
50 г соли
5 капель йода
1 л воды

Способ приготовления и применения
Соль растворить в кипящей воде, добавить йод. перемешать и влить в ванну вместе с настоем чайного гриба. Принимать ванну при температуре воды 36–37 ˚С в течение 20 мин ежедневно. Курс лечения -1 месяц.

Состав для ванн № 8

Ингредиенты
100 мл настоя чайного гриба
100 г морской соли
2 л отвара календулы лекарственной

Способ приготовления и применения
Морскую соль растворить в травяном отваре. Полученное средство влить в ванну вместе с настоем чайного гриба. Принимать ванну при температуре воды 36–38 ˚С в течение 20 мин 3 раза в неделю перед сном. Курс лечения — 15 процедур.

Состав для ванн № 9

Ингредиенты
1 л настоя чайного гриба
100 г морской соли

Способ приготовления и применения

Наполнить ванну теплой водой, растворить в ней морскую соль и влить настой чайного гриба. Принимать ванну при температуре воды 37 °С в течение 15–20 мин 3 раза в неделю перед сном. Курс лечения -14 процедур.

Состав для ванн № 10

Ингредиенты
500 мл настоя чайного гриба
100 г морской соли
5 г соды
5 л воды

Способ приготовления и применения
Растворить в теплой воде морскую соль, добавить соду и настой чайного гриба, перемешать и влить в ванну. Принимать ванну при температуре воды 38 °С 2 раза в неделю перед сном. Курс лечения — 15 процедур.

Состав для ванн № 11

Ингредиенты
200 мл настоя чайного гриба
100 г морской соли
2 л отвара зверобоя продырявленного

Способ приготовления и применения
Морскую соль растворить в травяном отваре и влить в ванну вместе с настоем чайного гриба.

Принимать ванну при температуре воды 36–38 °С в течение 20 мин 3 раза в неделю перед сном. Курс лечения — 15 процедур.

Состав для ванн № 12

Ингредиенты
100 мл настоя чайного гриба
100 г морской соли
2 л отвара череды трехраздельной

Способ приготовления и применения

Морскую соль растворить в отваре череды и влить в ванну вместе с настоем чайного гриба. Принимать ванну при температуре воды 36–38 °С в течение 20 мин 3 раза в неделю перед сном. Курс лечения — 15 процедур.

Состав для ванн № 13

Ингредиенты

100 мл настоя чайного гриба
100 г морской соли
2 л отвара ромашки аптечной

Способ приготовления и применения

Морскую соль растворить в отваре ромашки и влить полученное средство в ванну вместе с настоем чайного гриба.

Принимать ванну при температуре воды 36–38 °С в течение 20 мин 3 раза в неделю перед сном. Курс лечения — 15 процедур.

Состав для ванн № 14

Ингредиенты

100 мл настоя чайного гриба
100 г морской соли
2 капли эфирного масла розмарина
2 капли эфирного масла лаванды
100 мл яблочного уксуса
5 л воды

Способ приготовления и применения

Растворить в кипяченой воде морскую соль и уксус, добавить эфирные масла, тщательно перемешать и влить полученное средство в ванну вместе с настоем чайного гриба.

Принимать ванну при температуре воды 38 °С в течение 10 мин 2 раза в неделю перед сном. Курс лечения — 10 процедур.

Состав для ванн № 15

Ингредиенты

200 мл настоя чайного гриба
150 г морской капусты
100 г травы плюща обыкновенного
100 г морской соли
6 л воды

Способ приготовления и применения

Морскую капусту залить 2 л кипящей воды и настаивать в теплом месте в течение 2 ч, после чего процедить и влить в ванну.

Траву плюща обыкновенного залить оставшейся горячей водой, поставить на водяную баню и держать 10 мин. затем процедить, влить в ванну вместе с настоем чайного гриба, добавить морскую соль и хорошо все перемешать.

Принимать ванну при температуре воды 36–37 °С в течение 15 мин 2–3 раза в неделю. Курс лечения — 10–15 процедур.

Состав для ванн № 16

Ингредиенты

200 мл настоя чайного гриба
200 г порошка морской капусты
100 г соломы овса
9 л воды

Способ приготовления и применения

Морскую капусту залить 3 л кипящей воды и настаивать в течение 3 ч, затем процедить.

Солому овса выложить в эмалированную емкость и влить в нее 6 л кипящей, держать под крышкой 10 ч, после чего процедить.

Соединить полученные настои, влить их в ванну вместе с настоем чайного гриба.

Принимать ванну при температуре воды 38 °С в течение 20 мин.

Процедуры проводить не чаще 1 раза в неделю. Курс лечения — 10 сеансов.

Состав для ванн № 17

Ингредиенты

200 мл настоя чайного гриба
150 г морской капусты
100 г травы шалфея лекарственного
100 г морской соли
6 л воды

Способ приготовления и применения

Морскую капусту залить 3 л горячей воды и настаивать в течение 2 ч, после чего процедить.

Траву шалфея лекарственного залить горячей водой, держать на водяной бане 10 мин. снять с плиты и оставить на 20 мин, после чего процедить.

Соединить полученные настои, влить в ванну вместе с настоем чайного гриба, добавить морскую соль и хорошо перемешать.

Принимать ванну при температуре воды 36–38 ˚С в течение 20 мин 2 раза в неделю. Курс лечения — 20 процедур.

Состав для ванн № 18

Ингредиенты

200 мл настоя чайного гриба
150 г морской капусты
100 г травы розмарина лекарственного
6 л воды

Способ приготовления и применения

Морскую капусту залить 3 л горячей воды и настаивать в течение 2 ч. после чего процедить. Траву розмарина лекарственного залить оставшейся горячей водой, поставить на водяную баню на 10 мин, а затем процедить. Соединить полученные настои и влить в ванну вместе с настоем чайного гриба. Принимать ванну при температуре воды 37–38 ˚С в течение 15–20 мин 2 раза в неделю. Курс лечения — 20 процедур.

Состав для ванн № 19

Ингредиенты

200 мл настоя чайного гриба
150 г морской капусты
100 г травы ромашки аптечной
100 г морской соли
6 л воды

Способ приготовления и применения

Морскую капусту залить 1 л кипящей воды и настаивать в теплом месте в течение 2 ч, после чего процедить. Траву ромашки аптечной залить оставшейся водой, поставить на слабый огонь и кипятить 10 мин. затем процедить.

Соединить отвар ромашки и настой морской капусты, влить в ванну вместе с настоем чайного гриба, добавить морскую соль и хорошо перемешать.

Принимать ванну при температуре воды 37–38 ˚С в течение 20 мин 2 раза в неделю. Курс лечения — 20 процедур.

Состав для ванн № 20

Ингредиенты

200 мл настоя чайного гриба
150 г порошка морской капусты
100 г травы спорыша
100 г морской соли
6 л воды

Способ приготовления и применения

Морскую капусту залить 3 л горячей воды и настаивать в течение 2 ч. после чего процедить.

Траву спорыша измельчить, залить оставшейся горячей водой, держать на водяной бане 15 мин, после чего процедить. Соединить полученные настои, влить в ванну вместе с настоем чайного гриба, добавить морскую соль и хорошо перемешать.

Принимать ванну при температуре воды 36–37 ˚С в течение 10 мин 2 раз в неделю. Курс лечения — 1520 процедур.

Состав для ванн № 21

Ингредиенты

200 мл настоя чайного гриба

150 г морской капусты
100 г морской соли
5 капель масла кедра
6 л воды

Способ приготовления и применения

Залить морскую капусту водой, поставить на слабый огонь и кипятить в течение 10 мин. после чего процедить, влить в ванну вместе с настоем чайного гриба, добавить масло кедра, всыпать морскую соль и хорошо перемешать.

Принимать ванну при температуре воды 36–37 °С в течение 15 мин. Процедуры проводить 1 раз в неделю. Курс лечения — 10 процедур.

Состав для обертываний № 1

Ингредиенты

10 мл настоя чайного гриба
100 г морской капусты
50 г черной глины
5 капель эфирного масла лимона
500 мл воды

Способ приготовления и применения

Развести глину в 50 мл воды до образования кашицеобразной массы. Залить морскую капусту горячей водой и настаивать в течение 30 мин. Затем добавить глиняную массу, ввести по капле эфирное масло лимона, настой чайного гриба и хорошо все перемешать. Нанести приготовленное средство на тело, накрыть полиэтиленовой пленкой, укутать шерстяным одеялом и оставить на 40 мин. после чего принять душ. Обертывания проводить 2 раза в неделю. Курс лечения — 1 месяц.

Отвар травы дрока красильного

Ингредиенты

50 мл настоя чайного гриба
10 г травы дрока красильного
1 л воды

Способ приготовления и применения

Траву дрока красильного измельчить, залить кипящей водой, поставить на слабый огонь и держать 25 мин. после чего процедить. Принимать по 5 мл 23 раза в день до еды, добавляя 5 капель настоя чайного гриба. Курс очищения — 1 неделя.

Настойка перегородок грецкого ореха

Ингредиенты

50 мл настоя чайного гриба
50 г перегородок грецкого ореха
50 г прополиса
250 мл водки

Способ приготовления и применения

Перегородки грецкого ореха измельчить, соединить с прополисом, залить водкой и настаивать в темном месте в течение 2 недель.

Принимать по 15 капель приготовленной настойки 3 раза в день до еды. запивая указанным количеством настоя чайного гриба. Курс очищения — 1 месяц.

Смесь медово-лимонная

Ингредиенты

50 мл настоя чайного гриба
1 лимон
200 г меда

Способ приготовления и применения

Пропустить лимон, не очищая его. через мясорубку. Затем добавить мед. настой чайного гриба и хорошо перемешать. Принимать по 10 мл приготовленного средства 3 раза в день до еды. Курс очищения — 3 недели.

Применение настоя чайного гриба в кулинарии

Помимо прочего, концентрированный настой чайного гриба (чайный уксус) применяют также в кулинарии. Чтобы

приготовить такой уксус, необходимо не промывать гриб в течение 1 месяца, затем слить перебродившую жидкость и кипятить 1 ч. После нужно процедить готовый уксус и охладить. Необходимо уточнить, что его ни в коем случае нельзя применять для консервирования, но он отлично подойдет для маринования рыбы либо мяса, а также в качестве ингредиента для соусов. Если вы хотите удивить гостей, то приготовьте блюда с ним. Ниже представлено несколько таких рецептов.

Индейка под соусом

Ингредиенты
500 г филе индейки
500 г помидоров
400 г капусты брокколи
50 мл растительного масла
Сушеный базилик и соль по вкусу
Для соуса:
200 мл белого вина
100 г репчатого лука
30 г сливочного масла
25 мл чайного уксуса
4 зубчика чеснока

Способ приготовления

Мясо индейки нарезать небольшими ломтиками и обжарить в растительном масле. Помидоры обдать кипящей водой и снять с них кожицу, мякоть измельчить и добавить к филе. Тушить в течение 5–7 мин. Капусту брокколи отварить в немного подсоленной воде и отбросить на дуршлаг.

Приготовить соус: репчатый лук и чеснок натереть на крупной терке и обжарить в сливочном масле. Затем влить вино, сливки, чайный уксус и держать на сильном огне 3 мин.

Выложить мясо на блюдо и полить его приготовленным соусом. Сверху выложить брокколи и посыпать базиликом.

Салат «Витаминный»

Ингредиенты
400 г проросшей сои

200 г огурцов
100 г сладкого перца
1 пучок зелени петрушки и укропа
Семена кунжута по вкусу
Для соуса:
50 мл оливкового масла
50 мл чайного уксуса
40 мл соевого соуса
30 г сахара
2-4 зубчика чеснока

Способ приготовления

Соевые ростки опустить в кипящую воду и на слабом огне кипятить 5 мин. затем охладить и промыть. Сладкий перец, огурец и зелень петрушки и укропа измельчить. Соединить подготовленные продукты и перемешать. Приготовить соус: чеснок пропустить через чеснокодавилку и смешать с чайным уксусом, оливковым маслом, соевым соусом и сахаром. Заправить салат приготовленным соусом и посыпать семенами кунжута.

Салат «Оригинальный»

Ингредиенты

300 г апельсинов
250 г фруктового йогурта
200 г сыра твердых сортов
200 г яблок
200 г груш
100 г сладкого перца
100 г белых грибов
30 мл чайного уксуса
20 мл растительного масла
20 г натурального меда
10 г столовой горчицы
Цедра апельсина на кончике ножа
Соль по вкусу

Способ приготовления

Грибы промыть, нарезать кубиками и тушить 10 мин. Сыр. фрукты и овощи измельчить. Соединить йогурт, мед, горчицу, чайный уксус и апельсиновую цедру, затем взбить с помощью миксера.

Приготовленные продукты выложить в салатник, посолить и хорошо перемешать.

Соус для мяса

Ингредиенты

100 г ядер грецких орехов
100 г пшеничного хлеба
100 мл молока
100 г сливочного масла
50 мл чайного уксуса
3 зубчика чеснока
Соль по вкусу

Способ приготовления

Измельчить в блендере ядра грецких орехов. Хлеб залить молоком, чеснок измельчить. Соединить все и перемешать. Затем постепенно ввести растопленное сливочное масло, влить чайный уксус и посолить. Снова хорошо перемешать. Этот соус прекрасно дополнит блюда из вареного, тушеного либо жареного мяса.

Соус для мяса и овощей

Ингредиенты

10 г порошка горчицы 100 мл растительного масла
25 мл чайного уксуса
20 г сахара
Соль, молотый красный и черный перец по вкусу

Способ приготовления

Тщательно перемешать в эмалированной кастрюле горчицу, растительное масло, чайный уксус и сахар. Довести приготовленную массу до кипения, посолить, поперчить и затем охладить.

Этот соус прекрасно сочетается с овощным гарниром, а также отварной говядиной, свининой и бараниной в холодном виде.

Приложение

Различные показатели пива

Определить содержание алкоголя в домашнем пиве можно с помощью гидрометра и ареометра. Для этого нужно определить плотность напитка перед брожением (начальная) и по его окончании (конечная): отлить небольшое количество пива в стакан, погрузить ареометр (гидрометр) и зафиксировать показания прибора.

Затем определить соответствующие им значения, выраженные в процентах (табл. 1). После следует вычесть из начального показателя конечный. Например, если начальная плотность пива составляет 13,38 % (1,055), а конечная — 1,50 % 9 (1,006), то предполагаемое содержание алкоголя в готовом продукте будет равно: 6,75 % -0,50 % = 6,25 %.

Плотность домашнего пива и потенциальное содержание в нем алкоголя

Таблица 1

Алкоголь, %	Плотность по гидрометру	Плотность по ареометру, %
0,00	1,002	0,50
0,25	1,004	1,00
0,50	1,006	1,50
0,75	1,008	2,00

1,00	1,010	2,50
1,25	1,012	3,00
1,50	1,014	3,50
1,75	1,016	4,00
2,00	1,018	4,50
2,25	1,020	5,00
2,50	1,022	5,50
2,75	1,024	6,00
3,00	1,026	6,50
3,25	1,028	7,00
3,50	1,030	7,50
3,75	1,032	8,00
4,00	1,034	8,50
4,25	1,036	9,00
4,50	1,038	9,50
4,75	1,040	9,88
5,00	1,041	10,25
5,25	1,043	10,75
5,50	1,045	11,25
5,75	1,047	11,75

6,00	1,049	12,25
6,25	1,051	12,75
6,50	1,053	13,25
6,75	1,055	13,38
7,00	1,056	14,00
7,25	1,058	14,50
7,50	1,060	15,00
7,75	1,061	15,38
8,00	1,063	15,75
8,25	1,065	16,25
8,50	1,067	16,75
8,75	1,069	17,25
9,00	1,071	17,75
9,25	1,073	18,50
9,50	1,075	18,75
9,75	1,076	19,13
10,00	1,078	19,50
10,25	1,080	20,00
10,50	1,082	20,50
10,75	1,084	21,00

11,00	1,086	21,50
11,25	1,088	22,00
11,50	1,090	22,50
11,75	1,092	23,13
12,00	1,093	23,25
12,25	1,095	23,75
12,50	1,097	24,25
12,75	1,098	24,50
13,00	1,100	25,00
13,25	1,102	25,50
13,50	1,104	26,00
13,75	1,105	26,25
14,00	1,107	26,75
14,25	1,109	27,25
14,50	1,111	27,75
14,75	1,113	28,25

Содержание фенольных соединений в пиве

Таблица 2

Компоненты	Среднее содержание, мг/л
Антоцианидины	46
Галлиевая кислота	5–29
Камферол	5–20
Катехины	5–55
Каффеиновая кислота	2–20
Кверцетин	5–125
Кверцетрин	1
Куиновая кислота	1–5
Мирицитрин	1
Р-кумариновая кислота	1–7
Рутин	1–6
Синапиковая кислота	1–20
Феруловая кислота	2–21
Хлорогеновая кислота	2–20
Эпикатехины	9–24
Суммарное количество	150–300

Органолептические показатели качества пива

Таблица 3

Наименование показателя	Тип пива		
	Светлое	**Полутемное**	**Темное**
Прозрачность	Прозрачная жидкость без осадка и посторонних включений		
Аромат и вкус	Чистый вкус и аромат сброженного солодового напитка с хмелевой горечью и хмелевым ароматом без посторонних запахов и привкусов		
	Соответствующие типу пива	Солодовый вкус с привкусом карамельного солода соответствующий типу пива	Полный солодовый вкус с выраженным привкусом карамельного или жженого солода, соответствующий типу пива
	В пиве с экстрактивностью начального сусла 15% и выше — винный привкус		

Период полного выведения алкоголя из организма

Таблица 4

Содержание алкоголя в напитке, %	Наименование напитка	Период полного выведения алкоголя из организма (ч)					
		Вес человека (кг)					
		50	60	70	80	90	100
Кружка или бутылка вместимостью 0,5 л							
7	Пиво	7,0	5,8	5,0	4,4	3,9	3,5
5,3	Пиво	5,3	4,4	3,8	3,3	2,9	2,7
4,7	Пиво	4,7	3,9	3,4	2,9	2,6	2,4
4	Пиво	4,0	3,3	2,9	2,5	2,2	2,0
Бокал пива или бутылка вместимостью 0,33 л							
7	Пиво	4,2	3,5	3,0	2,6	2,3	2,1
5,3	Пиво	3,2	2,7	2,3	2,0	1,8	1,6
4,7	Пиво	2,8	2,4	2,0	1,8	1,6	1,4
4	Пиво	2,4	2,0	1,7	1,5	1,3	1,2

Физико-химические показатели светлого пива

Таблица 5

Наименование показателя	Экстрактивность						
	8	9	10	11	12	13	
Объемная доля спирта, %, не менее	2,8	3,2	3,6	4,0	4,5	4,7	
Кислотность (кислотная единица)	1,0–2,5		1,5–2,6		1,9–3,2		
Цвет (цветовая единица)	0,4–1,5						
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее	0,33						
Пенообразование: • высота пены, мм, не менее; • пеностойкость, мин	 30 2						
Стойкость, сут, не менее: • непастеризованное; • непастеризованное обеспложенное; • пастеризованное	 8 30 30						
Энергетическая ценность, ккал в 100 г	30	34	38	42	46	50	
Углеводы, кол-во г в 100 г продукта, не более	3,5	3,8	4,2	4,6	4,7	5,3	

начального сусла, %										
	14	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**	**22**	**23**
	4,8	5,4	5,8	6,2	6,6	7,1	7,9	8,2	8,6	9,4
	2,4–3,6		3,0–4,5		3,0–5,0					
	54	58	62	66	70	74	73	80	82	85
	5,8	6,2	6,6	6,9	7,3	7,5	7,6	7,8	8,0	8,3

Физико-химические показатели полутемного и темного пива

Таблица 6

Наименование показателя	Тип пива	Экстрактивность					
		11	12	13	14	15	
Объемная доля спирта, %, не менее	Полутемное	3,9	4,3	4,4	4,8	5,2	
	Темное	3,9	4,1	4,3	4,7	4,9	
Кислотность (кислотная единица)	Полутемное	1,6–2,8	1,9–3,2		2,4–3,5		
	Темное	–	2,1–3 1		2,4–3,5		
Цвет (цветовая единица)	Полутемное	1,6–2,5	1,6–3,5				
	Темное	3,6 и более					
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее	Полутемное, темное	0,33					
Пенообразование: • высота пены, мм, не менее	Полутемное, темное	30					
Пеностойкость, мин, не менее	Полутемное, темное	2					
Стойкость, сут, не менее: • непастеризованное; • непастеризованное обеспложенное; • пастеризованное	Полутемное, темное	8 30 30					

начального сусла, %								
16	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**	**22**	**23**	**12 (особое)**
5,4	6,0	6,2	6,8	7,5	8,0	8,6	9,4	–
5,2	5,7	5,9	6,0	6,8	7,4	8,0	9,1	3,2
2,7–4,3		3,0–5,0						–
2,5–4,5		3,5–5,5						1,9–3,1
							30	3
							60	–
							60	–

Наименование показателя	Тип пива	Экстрактивность					
		11	12	13	14	15	
Энергетическая ценность, ккал в 100 г	Полутемное	42	44	50	54	58	
	Темное	42	46	50	54	58	
Углеводы, кол-во г в 100 г продукта, не более	Полутемное	4,6	4,9	5,3	5,9	6,3	
	Темное	4,6	5,0	5,7	6,1	6,6	

начального сусла, %								
16	17	18	19	20	21	22	23	12 (особое)
62	66	70	74	78	80	82	85	–
62	66	71	75	79	82	84	83	22
6,8	7,1	7,6	7,9	7,8	8,0	8,1	8,3	–
7,2	7,4	8,1	8,8	8,7	8,8	8,9	8,6	5,7

Светлое пиво

Кружка холодного светлого пива с ароматным рогаликом из дрожжевого слоеного теста с кунжутом утолит чувство голода и сильную жажду. Кроме того, в нем содержится большое количество антиоксидантов, которые борются со свободными радикалами, тем самым продлевая нашу молодость. А полифенольные соединения помогают значительно снизить уровень холестерина в крови, убивают различные вирусы и раковые клетки в организме.

Темное пиво

В темных сортах пива, в отличие от светлых, больше содержание антиоксидантов, а также полифенольных соединений, которые способствуют снижению уровня холестерина в крови, убивают вирусы и раковые клетки в организме.

Дизайн для кружки

Обычную пивную кружку можно превратить в дизайнерскую вещь, если проявить немного фантазии. Например, для нее не составит труда сделать оригинальный подстаканник из тонких ивовых прутиков или разноцветной проволоки.

Пиво из дубовой бочки

Лучшей емкости для приготовления и хранения пива, чем дубовая бочка, не найти. Такой напиток отличают необыкновенные вкус и аромат. Истинные ценители пива определят его по первому же глотку.

Креветки с петрушкой

Любители пива и настоящие гурманы оценят такую закуску к пиву, как острые креветки, обжаренные в растительном масле с добавлением темного пива, красного и черного молотого перца.

Охлажденные креветки подаются с зеленью петрушки.

Хлебный квас

В жаркую погоду рекомендуется употреблять не сладкие, а слабокислые напитки. Они хорошо освежают, тонизируют и утоляют жажду. Всем этим характеристикам соответствует хлебный квас.

Темный квас

Если сухари, предназначенные для приготовления кваса, обжарить в духовке или на сковороде до темно-коричневого цвета, то напиток получится темным, а его вкус насыщенным. Для лучшего брожения в него можно добавить несколько изюмин.

Настой чайного гриба

Настой чайного гриба после сытного обеда или ужина поможет пищеварению, утолит жажду, подарит бодрость и прекрасное настроение.